SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 164° - Numero 224

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 25 settembre 2023** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 4 agosto 2023.

Definizione del percorso universitario e accademico di formazione iniziale dei docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado, ai fini del rispetto degli obiettivi del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303, recante «Ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Visto il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante «Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado»;

Vista legge 27 dicembre 1997, n. 449, e, in particolare, l'art. 39, recante «Disposizioni in materia di assunzioni di personale delle amministrazioni pubbliche e misure di potenziamento e di incentivazione del *part-time*»;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 22 ottobre 2004, n. 270, recante «Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509»;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296, recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007)», e, in particolare, l'art. 1, comma 632;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19, recante «Valorizzazione dell'efficienza delle università e conseguente introduzione di meccanismi premiali nella distribuzione di risorse pubbliche sulla base di criteri definiti *ex ante* anche mediante la previsione di un sistema di accreditamento periodico delle università e la valorizzazione della figura dei ricercatori a tempo indeterminato non confermati al primo anno di attività, a norma dell'art. 5, comma 1, lettera *a)*, della legge 30 dicembre 2010, n. 240»;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 30 novembre 2012, recante «Definizione delle modalità di accreditamento delle sedi di tirocinio»;

Vista la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante «Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti», e, in particolare, l'art. 1, commi da 115 a 120;

Visto il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 59, recante «Riordino, adeguamento e semplificazione del sistema di formazione iniziale e di accesso nei ruoli di docente nella scuola secondaria per renderlo funzionale alla valorizzazione sociale e culturale della professione, a norma dell'art. 1, comma 180 e comma 181, lettera *b)*, della legge 13 luglio 2015, n. 107», e, in particolare, gli articoli 2-*bis*, 2-*ter*, 13 e 18-*bis*;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 10 agosto 2017, recante «Modalità di acquisizione dei crediti formativi universitari e accademici di cui all'art. 5 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 59»;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 16 gennaio 2018, recante «Riordino dei corsi di diploma accademico di secondo livello ordinamentali di didattica della musica e dello strumento»;

Considerato il Piano nazionale di ripresa e resilienza, presentato alla Commissione europea ai sensi degli articoli 18 e seguenti del regolamento (UE) n. 241/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 febbraio 2021, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza, e, in particolare, gli obiettivi specifici della Missione 4, Riforma 2.1 - Riforma del sistema di reclutamento dei docenti;

Visto l'art. 44, del decreto-legge 30 aprile 2022, n. 36, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 giugno 2022, n. 79, concernente «Formazione iniziale e continua dei docenti delle scuole secondarie», e, in particolare, il comma 1, lettera *d)*, che ha introdotto l'art. 2-*bis* al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 59, che, al comma 4, demanda a un decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, da adottare di concerto con il Ministro dell'istruzione e del merito e con il Ministro dell'università e della ricerca, la definizione dei contenuti e la strutturazione dell'offerta formativa iniziale dei docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado;

Sentite le organizzazioni sindacali nell'incontro del 13 giugno 2023;

Visto il parere reso dal Consiglio superiore della pubblica istruzione (CSPI), nella seduta plenaria del 21 giugno 2023, n. 106;

Visto il parere reso dalla Conferenza dei rettori delle università italiane (CRUI) in data 22 giugno 2023;

Visto il parere reso dal Consiglio universitario nazionale (CUN) nella seduta straordinaria del 22 giugno 2023, n. 106;

Visto il parere reso dal Consiglio nazionale dell'alta formazione artistica e musicale (CNAM) nell'adunanza del 5 luglio 2023;

Ritenuto necessario procedere all'attivazione del percorso universitario e accademico di formazione iniziale dei docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado, ai fini del rispetto degli obiettivi del Piano nazionale di ripresa e resilienza;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 23 ottobre 2022, con il quale al Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri, Alfredo Mantovano, è stata conferita la delega per la firma di decreti, atti e provvedimenti di competenza del Presidente del Consiglio dei ministri;

Di concerto con il Ministro dell'istruzione e del merito e con il Ministro dell'università e della ricerca;

Decreta:

Art. 1.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto per:

a) «decreto legislativo» si intende il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 59;

b) «Profilo» si intende il profilo conclusivo delle competenze professionali del docente abilitato e gli *standard* professionali minimi riferiti alle medesime competenze;

c) «Università» si intendono le istituzioni universitarie accreditate;

d) «istituzioni AFAM» si intendono le istituzioni facenti parte del Sistema dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica di cui all'art. 1 della legge 21 dicembre 1999, n. 508, nonché le istituzioni non statali autorizzate al rilascio di titoli di Diploma accademico ai sensi dell'art. 11 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 luglio 2005, n. 212, ivi comprese le accademie già abilitate a rilasciare titoli secondo il previgente ordinamento;

e) «CFU» e «CFA» si intendono i crediti formativi universitari e i crediti formativi accademici;

f) «Classi di concorso» si intendono le classi di concorso a cattedre e a posti di insegnamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2016, n. 19 e ai successivi decreti di revisione periodica;

g) «Centro» si intende il centro multidisciplinare individuato dalle istituzioni della formazione superiore, anche in forma aggregata, nell'ambito della rispettiva autonomia statutaria e regolamentare di cui all'art. 2-*bis* del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 59.

h) «USR» si intende l'Ufficio scolastico regionale territorialmente competente;

i) «ANVUR» si intende l'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca di cui all'art. 2, comma 138, del decreto-legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2006, n. 286, e al decreto del Presidente della Repubblica 1° febbraio 2010, n. 76;

l) «*E-portfolio*» si intende il *portfolio* professionale, in formato digitale, di cui all'art. 11 del decreto del Ministro dell'istruzione 16 agosto 2022, n. 226;

m) «percorso universitario e accademico di formazione iniziale» si intende il percorso di formazione iniziale degli insegnanti delle scuole secondarie di primo e secondo grado erogato dalle università e dalle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica.

Art. 2.

Oggetto

1. Il presente decreto definisce il percorso universitario e accademico di formazione iniziale e abilitazione dei docenti di posto comune, compresi gli insegnanti tecnico-pratici, delle scuole secondarie di primo e secondo grado, in attuazione degli articoli 2-*bis* e 2-*ter*, dell'art. 13 e dell'art. 18-*bis* del decreto legislativo, e determina i criteri e i contenuti dell'offerta formativa, i requisiti dei centri, le modalità organizzative, i costi massimi a carico degli interessati, i criteri e le modalità di svolgimento della prova finale, al fine del conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di primo e secondo grado, per le relative classi di concorso.

Art. 3.

Profilo conclusivo delle competenze professionali del docente abilitato e standard *professionali minimi*

1. Il percorso di formazione iniziale, di selezione e prova, in cui si articola il sistema di formazione iniziale e di accesso in ruolo a tempo indeterminato dei docenti, è complessivamente volto a sviluppare e accertare, nei docenti abilitati, le competenze e le capacità di cui all'art. 1, comma 2, del decreto legislativo, le quali, unitamente agli *standard* professionali minimi riferiti alle medesime competenze e capacità, costituiscono il profilo di cui all'allegato A al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

Art. 4.

Requisiti e procedura di accreditamento dei percorsi di formazione iniziale

1. I percorsi universitari e accademici di formazione iniziale dei docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado sono soggetti all'accreditamento iniziale e periodico, con decreto del Ministro dell'università e della ricerca, adottato su parere conforme dell'ANVUR, sulla base dei requisiti e della procedura di cui al presente articolo.

2. Ai fini dell'accreditamento dei percorsi di formazione iniziale sono verificati i requisiti di cui ai commi 3, 4, 5 e 10.

3. Sono requisiti di sede:

a) la delibera di costituzione del centro e la designazione del relativo coordinatore;

b) la costituzione della giunta del centro, di cui fanno parte il coordinatore del centro e i direttori di cui al comma 4, lettera *c)*.

4. Sono requisiti dei percorsi di formazione iniziale:

a) la delibera di istituzione e la denominazione del percorso formativo;

b) il parere favorevole dell'USR, che garantisce la disponibilità delle sedi necessarie allo svolgimento dei tirocini;

c) l'individuazione, anche in comune tra più percorsi distinti, del direttore del percorso formativo tra i professori di prima o di seconda fascia dell'Università, o tra i docenti della istituzione AFAM, in possesso di specifiche competenze relative al percorso;

d) l'offerta formativa determinata nel rispetto del profilo di cui all'allegato A al presente decreto;

e) l'indicazione dei docenti del percorso formativo, con compiti di insegnamento e tutoraggio, di cui due docenti di ruolo o a tempo determinato presso l'istituzione della formazione superiore che ha costituito il centro, i quali sono individualmente responsabili di CFU o CFA riservati alla didattica per lo svolgimento dell'insegnamento nelle varie forme previste ivi inclusa quella laboratoriale del percorso formativo. Nel caso di centri di cui al comma 5, l'indicazione dei docenti responsabili degli insegnamenti si basa sull'offerta formativa attiva presso ciascuna sede e sulle competenze culturali generali, disciplinari e professionali previste dal percorso di formazione;

f) un'adeguata dotazione di aule e laboratori in cui svolgere le attività di formazione;

g) l'indicazione del numero massimo di studenti ammissibili.

5. Se il centro è costituito in forma aggregata tra più università o tra più istituzioni AFAM ovvero tra università e istituzioni AFAM, è sottoscritto un protocollo d'intesa contenente l'indicazione dell'istituzione capofila, alla quale spetta di attestare il possesso dei requisiti di cui ai commi 3 e 4.

6. Entro il 15 settembre 2023, l'ANVUR pubblica le linee guida per la valutazione dei requisiti di cui al comma 4, lettere da *c)* a *g)*.

7. Le istanze di attivazione dei percorsi formativi delle università e delle istituzioni AFAM sono trasmesse al Ministero dell'università e della ricerca e all'ANVUR.

8. Il Ministero dell'università e della ricerca, entro dieci giorni dalla data di ricezione delle istanze, verifica l'ammissibilità delle medesime in ordine ai requisiti di cui al comma 3, al comma 4, lettere *a)* e *b)*, nonché al comma 5.

9. Entro i quaranta giorni successivi alla verifica di ammissibilità di cui al comma 8, l'ANVUR esprime parere motivato in ordine ai requisiti di cui al comma 4, lettere da *c)* a *g)*, avvalendosi della collaborazione di nuclei di valutazione delle Università o istituzioni AFAM. Il decreto di cui al comma 1 è adottato entro i successivi dieci giorni.

10. L'ANVUR, anche avvalendosi dell'attività di controllo dei nuclei di valutazione dei soggetti accreditati, svolge un'attività di monitoraggio e di valutazione periodica, almeno quinquennale, finalizzata all'accreditamento periodico dei percorsi di formazione iniziale. L'attività di cui al presente comma verifica la permanenza dei requisiti di accreditamento iniziale dei percorsi e la coerenza della prova finale con il profilo di cui all'allegato A al presente decreto. Tali verifiche possono essere svolte anche con visite in loco a campione effettuate da esperti esterni, in particolare nel corso della prova finale di cui all'art. 9, anche in collaborazione con la scuola di alta formazione dell'istruzione di cui all'art. 16-*bis* del decreto legislativo, ovvero nell'ambito dell'accreditamento periodico della sede di cui all'art. 5, comma 3, del decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19.

11. Ai fini dell'accreditamento periodico, l'ANVUR si basa anche sui dati, per ogni centro, relativi al tasso di superamento del concorso e dell'anno di prova da parte degli studenti abilitati, trasmessi dal Ministero dell'istruzione e del merito ovvero dalla scuola di alta formazione dell'istruzione.

12. Fermo restando quanto previsto dall'art. 20 del decreto legislativo, per i docenti delle scuole con lingua di insegnamento slovena o con insegnamento bilingue della Regione Friuli-Venezia Giulia si applicano le disposizioni di cui all'art. 1, comma 197, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Art. 5.

Modalità di organizzazione dei percorsi di formazione iniziale

1. Le università e le istituzioni AFAM, nell'ambito della rispettiva autonomia statutaria e regolamentare, individuano i centri.

2. Con modalità definite dai regolamenti, le università e le istituzioni AFAM costituiscono:

a) un organo deliberante del centro, formato dai componenti della giunta, di cui all'art. 4, comma 3, lettera *b)*, nonché da un dirigente tecnico o dirigente scolastico o docente nominato dall'USR;

b) un consiglio didattico per ogni percorso di formazione iniziale, composto da professori universitari o docenti delle istituzioni AFAM responsabili della didattica del percorso formativo, da docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado con funzione di tutoraggio e da una rappresentanza degli studenti.

3. Ai centri compete:

a) il coordinamento didattico e organizzativo dei percorsi di formazione iniziale, in coerenza con le classi di concorso;

b) l'organizzazione dei percorsi di formazione iniziale anche in forma aggregata da parte dei centri, nel rispetto della qualità e della sostenibilità dei percorsi medesimi;

c) la garanzia della coerenza funzionale dei settori disciplinari delle attività formative previste nell'ambito delle didattiche disciplinari con le specificità delle rispettive classi di concorso;

d) l'individuazione delle modalità di condivisione delle attività formative, anche a livello regionale o interregionale per i percorsi con bassa numerosità di iscritti, al fine di assicurare l'efficienza nell'utilizzo delle risorse umane e logistiche.

4. Il consiglio didattico di cui al comma 2, lettera *b)*:

a) individua le attività formative funzionalmente correlate al profilo di cui all'allegato A al presente decreto e ai risultati di apprendimento degli studenti;

b) assicura il coordinamento delle attività formative del percorso di formazione iniziale nei contenuti disciplinari e nelle metodologie didattiche, evitando la duplicazione di conoscenze, abilità e competenze già acquisite dagli studenti, e prevedendo l'attivazione di laboratori pedagogico-didattici coerenti con il profilo di cui all'allegato A;

c) propone ai dipartimenti delle università e delle istituzioni AFAM, con le modalità previste dai rispettivi regolamenti, l'assegnazione dei carichi didattici, anche tenuto conto dei requisiti di accreditamento dei percorsi di cui all'art. 4.

5. Le attività formative dell'area delle scienze dell'educazione, sulla base delle deliberazioni adottate dai centri in concorso con i consigli didattici, possono essere condivise tra più classi di abilitazione di area scientifico-disciplinare omogenea, sulla base delle caratteristiche delle singole classi di concorso, nel rispetto dei requisiti dei percorsi di cui all'art. 4.

Art. 6.

Fabbisogno di docenti e attivazione dei percorsi di formazione iniziale.

1. Il Ministero dell'istruzione e del merito individua il fabbisogno di docenti, per i tre anni scolastici successivi, per il sistema nazionale di istruzione, ivi compresi le scuole paritarie, i percorsi di istruzione e formazione professionale delle regioni, nonché le scuole italiane all'estero.

2. Il fabbisogno di cui al comma 1 è stimato, per classe di concorso, tenuto conto:

a) dei posti vacanti della programmazione regionale degli organici, deliberata ai sensi dell'art. 39 della legge 27 dicembre 1997, n. 449, al netto dei docenti abilitati nominati a tempo determinato;

b) del contingente di personale docente privo di abilitazione assunto con contratto a tempo determinato su posti disponibili, ma non vacanti, nel triennio precedente;

c) dei posti vacanti e disponibili del contingente del personale docente di scuola secondaria di primo e secondo grado per le scuole italiane all'estero;

d) delle esigenze di personale abilitato delle scuole paritarie e dei percorsi di istruzione e formazione professionale delle regioni, quantificate, in caso di impossibilità di determinazione entro il termine previsto dal comma 3, in una maggiorazione fino al 30 per cento del fabbisogno stimato sulla base delle lettere *a)* e *b)*.

3. Il Ministero dell'istruzione e del merito comunica al Ministero dell'università e della ricerca, entro il mese di febbraio di ogni anno, il fabbisogno di personale individuato ai sensi dei commi 1 e 2. Con il decreto che dispone l'accreditamento, è autorizzata l'istituzione dei percorsi di formazione iniziale da parte delle università e delle istituzioni AFAM. Le università e le istituzioni AFAM, secondo le modalità definite dal Ministero dell'università e della ricerca, indicano, in un'apposita banca dati, il potenziale formativo su base triennale per ciascun percorso, adeguato a garantire la selettività delle procedure concorsuali, con riferimento alle singole classi di concorso, sulla base del fabbisogno di cui al comma 1.

4. Con decreto del Ministro dell'università e della ricerca, da adottarsi ogni anno sentito il Ministro dell'istruzione e del merito, è individuato il livello sostenibile di attivazione dei percorsi di formazione iniziale, tenendo conto del fabbisogno di cui al comma 1, nonché del potenziale formativo indicato dalle università e dalle istituzioni AFAM ai sensi del comma 3. Se il numero delle domande di ammissione ai percorsi di formazione iniziale per specifiche classi di concorso eccede il livello sostenibile individuato ai sensi del primo periodo, le università e le istituzioni AFAM possono programmare a livello locale l'accesso a tali percorsi con le modalità individuate dal decreto di cui al primo periodo. L'offerta formativa complessiva delle università e delle istituzioni AFAM è volta a formare un numero di insegnanti abilitati commisurato ai fabbisogni, anche su base territoriale, del sistema nazionale di istruzione, in relazione alle tipologie delle classi di concorso, e, in ogni caso, a garantire la selettività delle procedure concorsuali.

Art. 7.

Contenuti e strutturazione dell'offerta formativa.

1. I percorsi di formazione iniziale di cui al presente decreto sono svolti con le modalità di cui all'art. 2-*bis*, comma 1, del decreto legislativo.

2. L'offerta formativa dei percorsi di formazione iniziale, strutturata sulla base del profilo di cui all'allegato A al presente decreto, si compone di non meno dei sessanta CFU o CFA, individuati dall'allegato 1 al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

3. Per ogni CFU o CFA di tirocinio, l'impegno in presenza nei gruppi-classe è pari ad almeno dodici ore. In ogni caso, il tirocinio, con l'affiancamento dei *tutor* di cui all'art. 10, prevede la compilazione e la discussione dell'*E-portfolio* delle competenze professionali acquisite dal tirocinante, con particolare riferimento all'analisi di casi e situazioni problematiche emersi nel gruppo-classe nel corso del tirocinio, da attestarsi nel diario di tirocinio.

4. Possono accedere all'offerta formativa di cui al comma 2 coloro che sono in possesso dei titoli di studio di cui all'art. 5, commi 1 e 2, del decreto legislativo.

5. Possono, altresì, accedere all'offerta formativa di cui al comma 2 coloro che sono regolarmente iscritti a corsi di studio per il conseguimento dei titoli di cui all'art. 5, commi 1 e 2, del decreto legislativo. Per coloro che sono iscritti a corsi di studio per il conseguimento della laurea magistrale a ciclo unico, l'accesso è subordinato al conseguimento di centottanta CFU. Ferma restando l'iscrizione ai percorsi di formazione iniziale e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 6, comma 4, l'offerta formativa di cui al presente comma è fruita in forma aggiuntiva rispetto alle attività formative curricolari, fermi restando il rispetto degli obiettivi formativi specifici dei medesimi corsi di studio e il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi sulla base dei relativi ordinamenti didattici.

6. I vincitori del concorso che non hanno l'abilitazione all'insegnamento e hanno partecipato alla procedura concorsuale ai sensi dell'art. 5, comma 4, del decreto legislativo, devono conseguire, ai sensi dell'art. 13, comma 2, del decreto legislativo, trenta dei complessivi CFU o CFA del percorso di formazione iniziale, con oneri a proprio a carico. I contenuti e gli obiettivi dell'offerta formativa di cui al presente comma sono individuati nell'allegato 2 al presente decreto, di cui costituisce parte integrante ed essenziale. I soggetti di cui al primo periodo, acquisiti i trenta CFU o CFA, sostengono la prova finale con le modalità di cui all'art. 9.

7. Per l'accesso alla prova finale dei percorsi di formazione iniziale, ai sensi dall'art. 2, comma 2, del decreto legislativo, è necessaria una percentuale minima di presenza alle attività formative pari al 70 per cento per ogni attività formativa.

Art. 8.

Riconoscimento dei crediti maturati nel corso degli studi universitari o accademici

1. Ai fini del conseguimento dei CFU o CFA di cui all'art. 7, comma 2, sono riconosciuti ventiquattro CFU o CFA conseguiti entro il 31 ottobre 2022 sulla base del previgente ordinamento, fermi restando almeno dieci CFU o CFA di tirocinio diretto. Ai fini del completamento del percorso di formazione iniziale, l'offerta formativa è definita dall'allegato 5 al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

2. I CFU e i CFA conseguiti nei corsi di studio universitari o accademici, se coerenti con il profilo di cui all'allegato A al presente decreto, possono essere riconosciuti secondo le linee guida di cui all'allegato B al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

Art. 9.

Modalità di svolgimento della prova finale del percorso universitario e accademico

1. La prova finale del percorso universitario e accademico consiste in una prova scritta e in una lezione simulata, che accertano l'acquisizione delle competenze professionali del profilo di cui all'allegato A al presente decreto.

2. La prova scritta consiste in una sintetica analisi critica di episodi, casi, situazioni e problematiche verificatisi durante il tirocinio svolto nel percorso di formazione iniziale. La prova di cui al presente comma è finalizzata ad accertare le competenze acquisite dal tirocinante nell'attività svolta in gruppi-classe e nell'ambito della didattica disciplinare, con particolare riferimento alle attività di laboratorio nonché all'acquisizione delle conoscenze psicopedagogiche.

3. Fermi restando gli eventuali tempi aggiuntivi di cui all'art. 20 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, e all'art. 3, comma 4-*bis*, del decreto-legge 9 giugno 2021, n. 80, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2021, n. 113, la lezione simulata, su tema proposto dalla commissione con un anticipo di quarantotto ore, ha una durata massima di quarantacinque minuti, è progettata anche mediante tecnologie digitali multimediali, è sviluppata con didattica innovativa ed è accompagnata dall'illustrazione delle scelte contenutistiche, didattiche e metodologiche compiute in riferimento al percorso di formazione iniziale relativo alla specifica classe di concorso.

4. Per i soggetti di cui all'art. 13, comma 2, del decreto legislativo, la prova scritta di cui al comma 2 consiste in un intervento di progettazione didattica innovativa, anche mediante tecnologie digitali multimediali, inerente alla disciplina o alle discipline della classe di concorso per la quale è conseguita l'abilitazione, fermo restando quanto disposto dal comma 3.

5. La commissione giudicatrice della prova finale è costituita da due professori delle università o docenti delle istituzioni AFAM appartenenti al consiglio didattico, di cui uno con funzione di presidente, nonché da un componente designato dall'USR e da un componente esterno esperto di formazione nelle materie inerenti al percorso abilitante, individuabile anche tra i *tutor* di cui all'art. 10.

6. La commissione giudicatrice assegna fino a un massimo di dieci punti alla prova scritta e di dieci punti alla lezione simulata. La prova finale è superata se il candidato consegue un punteggio pari almeno a 7/10 nella prova scritta, e a 7/10 nella lezione simulata.

7. Con il superamento della prova finale di cui al presente articolo è acquisita l'abilitazione all'insegnamento per la relativa classe di concorso.

Art. 10.

Tutor

1. Per lo svolgimento delle attività di tirocinio, i centri si avvalgono di personale docente in servizio presso le scuole secondarie di primo e di secondo grado in qualità di *tutor* coordinatore presso i centri e di *tutor* dei tirocinanti nelle istituzioni scolastiche. L'incarico di *tutor* è conferito sulla base dei criteri di selezione e nei limiti del contingente di cui all'art. 2-*bis*, comma 7, del decreto legislativo.

2. Al *tutor* coordinatore e al *tutor* dei tirocinanti sono affidati, rispettivamente, i compiti di cui ai commi 3 e 4.

3. Il *tutor* coordinatore:

a) orienta e gestisce i rapporti con i *tutor*, assegnando gli studenti tirocinanti ai gruppi-classe e alle scuole, e ha la responsabilità del progetto di tirocinio dei singoli studenti;

b) provvede alla formazione del gruppo di studenti, attraverso le attività di tirocinio indiretto e l'esame dei materiali di documentazione prodotti dagli studenti nelle attività di tirocinio, ai fini della costruzione dell'*E-Portfolio*;

c) supervisiona e valuta le attività di tirocinio diretto e indiretto;

d) supervisiona le relazioni finali delle attività svolte nei gruppi-classe.

4. Il *tutor* dei tirocinanti:

a) orienta gli studenti tirocinanti rispetto agli assetti organizzativi e didattici della scuola nonché le attività e le pratiche nei gruppi-classe sulla base del progetto di tirocinio;

b) accompagna e monitora l'inserimento nei gruppi-classe e la gestione diretta dei processi di insegnamento degli studenti tirocinanti.

5. L'incarico di *tutor* coordinatore, svolto sotto la direzione del centro, ha durata quadriennale, è prorogabile per non più di un anno, e rinnovabile, per una volta e non consecutivamente, al fine di favorire in ambito scolastico la disseminazione delle esperienze realizzate. Ai docenti che assumono l'incarico di *tutor* coordinatore è concesso, per l'esercizio dei relativi compiti, l'esonero o il semiesonero dall'insegnamento entro i limiti stabiliti dalla disciplina vigente.

6. I centri, ai fini della conferma o della revoca dell'incarico di *tutor*, effettuano ogni anno una verifica delle capacità di:

a) conduzione dei gruppi di studenti e sostegno al loro percorso formativo;

b) gestione dei rapporti con le scuole e con gli insegnanti ospitanti;

c) gestione dei rapporti con l'università o l'istituzione AFAM;

d) gestione dei casi problematici riguardanti gli aspetti motivazionali all'insegnamento e le relazioni interpersonali con colleghi, studenti e famiglie.

7. I centri possono predisporre per i tirocinanti questionari di valutazione dell'esperienza svolta, i cui risultati sono utilizzati anche ai fini della conferma dei *tutor*. I risultati delle elaborazioni dei dati raccolti con i questionari di cui al presente comma sono pubblicati dai centri.

Art. 11.

Elenco regionale delle istituzioni scolastiche sedi di tirocinio

1. Lo svolgimento delle attività di tirocinio è disciplinato da apposite convenzioni stipulate dai centri con le istituzioni scolastiche del Sistema nazionale di istruzione, ivi compresi i centri provinciali per l'istruzione degli adulti di cui all'art. 1, comma 632, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, accreditati ai sensi del comma 3.

2. L'USR predispone e aggiorna annualmente un elenco telematico delle istituzioni di cui al comma 1, recante, per ciascuna di esse, i seguenti dati:

a) elenco degli insegnanti con contratto a tempo indeterminato idonei a svolgere il compito di *tutor* dei tirocinanti, con il rispettivo *curriculum vitae*;

b) piano di realizzazione e inserimento delle attività di tirocinio attivo nell'attività delle istituzioni di cui al comma 1;

c) precedenti esperienze di tirocinio diretto e indiretto e di didattica innovativa verificata e valutata;

d) eventuali dipartimenti disciplinari o pluridisciplinari attivi;

e) eventuale partecipazione delle istituzioni di cui al comma 1 alle rilevazioni degli apprendimenti nazionali e, se campionata, a quelle internazionali;

f) presenza di laboratori attrezzati, anche sotto il profilo dell'innovazione digitale;

g) eventuali altri elementi che possono concorrere alla valorizzazione delle esperienze delle istituzioni di cui al comma 1.

3. Con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito sono definiti i criteri per l'accreditamento delle istituzioni di cui al comma 1. In sede di prima applicazione, per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025 si applicano le disposizioni di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 30 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 14 dicembre 2012.

4. L'USR verifica la corretta applicazione delle convenzioni di cui al comma 1 nonché la sussistenza dei requisiti per l'accreditamento, al fine dell'aggiornamento dell'elenco di cui al comma 2.

Art. 12.

Costi massimi di iscrizione ai percorsi universitari e accademici di formazione iniziale nonché di svolgimento delle prove finali

1. I costi massimi, pari a euro 2.500, di iscrizione ai percorsi di formazione iniziale, corrispondenti a non meno di sessanta CFU o CFA, sono posti a carico dei partecipanti, ivi compresi coloro che vincono il concorso ai sensi dell'art. 18-*bis*, comma 1, primo periodo, del decreto legislativo.

2. I costi massimi, pari a euro 2.000, di iscrizione ai percorsi di formazione iniziale sono posti a carico degli studenti che sono regolarmente iscritti ai corsi di studio per il conseguimento dei titoli di cui all'art. 5, commi 1 e 2, del decreto legislativo, dei vincitori del concorso di cui all'art. 13, comma 2, del decreto legislativo nonché di coloro che abbiano conseguito ventiquattro CFU o CFA entro il 31 ottobre 2022 in base al previgente ordinamento.

3. I costi massimi posti a carico dei partecipanti alle prove finali dei percorsi di formazione iniziale sono pari a euro 150.

4. I costi massimi di cui al presente articolo sono aggiornati ogni tre anni con decreto del Ministro dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'istruzione e del merito.

Art. 13.

Conseguimento di ulteriori abilitazioni

1. Coloro che sono già in possesso di abilitazione su una classe di concorso o su un altro grado di istruzione nonché coloro che sono in possesso della specializzazione sul sostegno possono conseguire, fermo restando il possesso del titolo di studio necessario con riferimento alla classe di concorso, l'abilitazione in altre classi di concorso o in altri gradi di istruzione, attraverso l'acquisizione di trenta CFU o CFA del percorso di formazione iniziale nell'ambito delle metodologie e tecnologie didattiche applicate alla disciplina di riferimento.

2. I centri stabiliscono i contenuti dei trenta CFU o CFA da acquisire ai sensi del comma 1, sulla base della corrispondenza rilevata tra le competenze maturate dallo studente con i CFU o CFA acquisiti e le sue esperienze non formali e informali e le competenze definite nel profilo di cui all'allegato A.

3. I percorsi per l'acquisizione dei CFU o CFA cui al comma 1 possono essere svolti secondo le modalità di cui all'art. 2-*ter*, comma 4, secondo periodo, del decreto legislativo.

4. Ferme restando le disposizioni di cui all'art. 9, commi 1, 3, 5, 6 e 7, la prova scritta consiste in un intervento di progettazione didattica innovativa, anche mediante tecnologie digitali multimediali, inerente alla disciplina o alle discipline della classe di concorso per la quale è conseguita l'abilitazione.

5. I costi massimi di iscrizione ai percorsi di formazione iniziale e di partecipazione alla prova finale sono individuati all'art. 12, commi 2 e 3.

6. I percorsi per l'acquisizione dei CFU o CFA cui al comma 1 erogati con le modalità previste dall'art. 2-*ter*, comma 4, secondo periodo, del decreto legislativo sono esclusi dal livello sostenibile di attivazione dei percorsi di formazione iniziale determinato ai sensi dell'art. 6, comma 4.

Art. 14.

Regime transitorio

1. In sede di prima applicazione, i percorsi di formazione accreditati ai sensi dell'art. 4 si concludono, con le modalità di cui all'art. 9, entro il 31 maggio 2024. Ai fini di cui al primo periodo, entro dieci giorni dalla data di adozione del presente decreto, il Ministero dell'istruzione e del merito comunica al Ministero dell'università e della ricerca il fabbisogno di personale individuato ai sensi dell'art. 6, commi 1 e 2.

2. L'offerta formativa di trenta CFU o CFA di cui all'art. 18-*bis*, comma 3, primo periodo, del decreto legislativo, è definita dall'allegato 3 al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale. In sede di prima applicazione, l'offerta formativa di cui al presente periodo si conclude entro il 28 febbraio 2024.

3. L'offerta formativa di trenta CFU o CFA di cui art. 18-*bis*, comma 3, secondo periodo, del decreto legislativo, è definita dall'allegato 4 al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

4. L'offerta formativa di complessivi trentasei CFU o CFA per i vincitori del concorso a cui partecipano ai sensi dell'art. 18-*bis*, comma 1, ultimo periodo, del decreto legislativo, è definita dall'allegato 5 al presente decreto, di cui è parte integrante ed essenziale.

5. Nei casi di cui ai commi 3 e 4, la prova finale si svolge con le modalità di cui all'art. 9.

6. Coloro che, nell'anno scolastico precedente all'avvio dei percorsi, sono titolari di contratti di docenza a tempo determinato, presso una istituzione scolastica statale o scuola paritaria ovvero nell'ambito di percorsi di istruzione e formazione professionale delle regioni, possono accedere, per i primi tre cicli, ai percorsi di cui al presente decreto relativi alla classe di concorso riferita al contratto di docenza, nei limiti della riserva di posti che, per il primo ciclo, è pari al 45 per cento, e, per il secondo e il terzo ciclo, è pari al 35 per cento dell'offerta formativa programmata e accreditata per ogni classe di concorso in ciascuna università o istituzione AFAM. Con riguardo alla riserva di posti di cui al primo periodo, il 5 per cento è riservato ai titolari di contratti di docenza nell'ambito di percorsi di istruzione e formazione professionale delle regioni. Se il numero delle domande di accesso ai percorsi eccede i limiti della riserva di posti di cui al primo periodo, con il decreto di cui all'art. 6, comma 4, sono definiti i criteri di individuazione degli aventi diritto all'accesso ai percorsi.

Art. 15.

Disposizioni finanziarie

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni interessate vi provvedono nell'ambito delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto è trasmesso ai competenti organi di controllo per gli adempimenti di competenza e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 2023

p. *Il Presidente del Consiglio dei ministri*
Il Sottosegretario di Stato
MANTOVANO

Il Ministro dell'istruzione e del merito
VALDITARA

Il Ministro dell'università e della ricerca
BERNINI

Registrato alla Corte dei conti il 12 settembre 2023

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg. n. 2488

ALLEGATO *1*

(Art. 7, comma 2)

PERCORSO UNIVERSITARIO O ACCADEMICO ABILITANTE DI FORMAZIONE INIZIALE DI 60 CFU/CFA DI CUI ALL'ART. 2-*BIS* DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 59 DEL 2017

L'offerta formativa individuata dal presente allegato è finalizzata all'acquisizione del profilo conclusivo del docente abilitato e degli standard professionali minimi di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

1) Obiettivi formativi del percorso di formazione iniziale

Al termine del percorso di formazione iniziale, gli abilitati devono possedere:

a) competenze culturali, disciplinari, pedagogiche, didattiche e metodologiche, specie quelle dell'inclusione, rispetto ai nuclei basilari dei saperi e ai traguardi di competenza fissati per gli studenti;

b) competenze proprie della professione di docente, in particolare pedagogiche, relazionali, valutative, organizzative e tecnologiche, integrate in modo equilibrato con i saperi disciplinari nonché con le competenze giuridiche relative alla disciplina scolastica;

c) competenze psico-pedagogiche, socio-antropologiche, linguistiche e digitali;

d) capacità di progettare, anche tramite attività di programmazione di gruppo e tutoraggio tra pari, percorsi didattici flessibili, da promuovere nel contesto scolastico, adeguati alla capacità e ai talenti degli studenti, tenendo conto delle soggettività e dei bisogni educativi specifici di ciascuno di essi, al fine di favorire l'apprendimento critico e consapevole, l'orientamento e l'acquisizione delle competenze trasversali;

e) capacità di svolgere con consapevolezza i compiti connessi con la funzione di docente e con l'organizzazione scolastica, nel rispetto della deontologia professionale.

2) Criteri e contenuti del percorso di formazione iniziale

ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU/CFA	OBIETTIVI FORMATIVI MINIMI
Discipline di area pedagogica M-PED/01; M-PED/02; M-PED/04; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01; ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01;	**10**	• Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale; • teorie e modelli di interpretazione della relazione educativa in contesti scolastici inclusivi e con riferimento a tutti i protagonisti della rete educativa e formativa; • la scuola come ambiente di apprendimento: analisi dei bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea, con particolare attenzione a tutte le situazioni di disagio; • dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico; • storia della scuola e delle istituzioni educative in Italia e in Europa; • valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti.
Tirocinio diretto e indiretto - 15 CFU/CFA di tirocinio diretto; - 5 CFU/CFA di tirocinio indiretto. 3 dei 20 CFU/CFA riservati alle attività formative relative all'inclusione scolastica	**20** .	Il tirocinio diretto prevede: • osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; • osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; • osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del

		GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; • affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche. Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: • rielaborazione delle attività svolte, nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; • costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.
Formazione inclusiva delle persone con BES (disabilità, disturbi evolutivi specifici/DSA e svantaggio economico, sociale e culturale) M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01; ISME/02; ISDC/01; ISDC/02; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	**3**	• Concetto di inclusione e politiche specifiche per gli alunni con BES; • ICF; • organizzazione scolastica per l'inclusione: barriere e facilitatori; • PEI nazionale e ruolo dell'insegnante curricolare; • Modelli di PDP.
Disciplina di area linguistico-digitale ●M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	**3**	• Metodologie della didattica digitale; • tecnologie della didattica digitale; • programmazione informatica (coding); • competenze informatiche di base e trasversali;

●Per gli aspetti che attengono alle tecnologie digitali: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle loro applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono ai principi e ai metodi della programmazione: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle sue applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Competenze informatiche di base e trasversali: INF/01 e ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02. ●Linguistica: L-LIN/02; Conservatori CODL/02; Accademie ABLIN/71, ADDC/01, ADRPL/016.		• elementi di educazione linguistica.
<u>Disciplina psico-socio-antropologiche</u> M-PSI/01; M-PSI/04; SPS/08; M-DEA/01; Conservatori: CODD/04, CODD/06; Accademia di belle arti: ABST/55, ABST/56, ABST/58; ISIA: ISSU/01, ISSU/02, ISSU/03, ISME/03, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01, ADEA/01, ADEA/03, ADEA/04.	**4**	• Processi psicologici implicati nel processo di insegnamento-apprendimento: ragionamento e *problem solving*; processi di costruzione del sé; sviluppo delle competenze sociali; identità e legami affettivi; • processi psicologico-sociali, individuali e di

		gruppo, che influenzano il funzionamento dei gruppi classe e delle organizzazioni scolastiche; • gestione delle dinamiche di gruppo e dei conflitti interpersonali e intergruppi; • etnografia del contesto classe: conoscenze e competenze di natura antropologica e antropologico-culturale, volte al riconoscimento dell'alunno con la sua storia, la sua identità e le specificità dei suoi contesti culturali e familiari, ai fini della maturazione di una cultura inclusiva; • concetti di cultura, etnie, generi e generazioni: elementi di antropologia cognitiva.
Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la secondaria M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	**2**	• Fondamenti epistemologici e metodologico-procedurali della didattica; • principali tecnologie didattiche per l'educazione inclusiva; • principi e principali modelli della progettazione didattico-educativa; • principali metodi di insegnamento-apprendimento della scuola secondaria, con particolare riguardo ai metodi attivi, cooperativi, laboratoriali, anche attraverso l'impiego delle TIC; • individualizzazione la personalizzazione; • costruzione dei processi di valutazione.

Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento (delle classi di concorso)	**16**	• Individuazione dei nuclei fondanti, dei saperi essenziali e del linguaggio specifico disciplinare, identificando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili; • progettazione e sviluppo di attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricoli e delle programmazioni, disciplinari e interdisciplinari, a partire dalle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato; • valutazione critica dei materiali didattici in uso nella pratica scolastica; • tecnologie dell'informazione e della comunicazione nell'apprendimento disciplinare: ruolo, opportunità, criticità ed esempi operativi; • laboratorio disciplinare; • modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento.
Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica IUS/09	2	• Cenni di storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche; • sistema nazionale di istruzione, autonomia scolastica e ordinamenti didattici vigenti della scuola secondaria; • funzione docente, stato giuridico del personale scolastico e Statuto delle

		studentesse e degli studenti; • disposizioni normative concernenti i bisogni educativi speciali (studenti con disabilità, con disturbi specifici di apprendimento, con disturbi evolutivi specifici, con svantaggio economico, linguistico, culturale).

ALLEGATO *2*

(art. 7, comma 6)

OFFERTA FORMATIVA DI COMPLESSIVI 30 CFU/CFA AI SENSI DELL'ART. 13, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 59 DEL 2017

L'offerta formativa individuata dal presente allegato è finalizzata all'acquisizione del profilo conclusivo del docente abilitato e degli standard professionali minimi di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU/CFA	OBIETTIVI FORMATIVI MINIMI
Discipline di area pedagogica M-PED/01, M-PED/02, M-PED/04; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	4	• Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale; • teorie e modelli di interpretazione della relazione educativa in contesti scolastici inclusivi, e con riferimento a tutti i protagonisti della rete educativa e formativa; • la scuola come ambiente di apprendimento: analisi dei bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea, con particolare attenzione a tutte le situazioni di disagio; • dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico; • storia della scuola e delle istituzioni educative in Italia e in Europa; • valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti.
Formazione inclusiva delle persone con BES (disabilità, disturbi evolutivi specifici/DSA e svantaggio economico, sociale e culturale) M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01, ISDC/02; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	3	• Concetto di inclusione e politiche specifiche per gli alunni con BES; • ICF; • organizzazione scolastica per l'inclusione: barriere e facilitatori; • PEI nazionale e ruolo dell'insegnante curricolare; • modelli di PDP.

Disciplina di area linguistico-digitale ●M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono alle tecnologie digitali: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle loro applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono ai principi e ai metodi della programmazione: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle sue applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Competenze informatiche di base e trasversali: INF/01 e ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02. ●Linguistica: L-LIN/02; Conservatori: CODL/02; Accademie: ABLIN/71, ADDC/01, ADRPL/016.	3	● Metodologie della didattica digitale; ● tecnologie della didattica digitale; ● programmazione informatica (coding); ● competenze informatiche di base e trasversali elementi di educazione linguistica.

Disciplina psico-socio-antropologiche M-PSI/01, M-PSI/04, SPS/08, M-DEA/01; Conservatori: CODD/04, CODD/06; Accademia di belle arti: ABST/55, ABST/56, ABST/58; ISIA: ISSU/01, ISSU/02, ISSU/03, ISME/03, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01, ADEA/01, ADEA/03, ADEA/04.	3	• Processi psicologici implicati nel processo di insegnamento-apprendimento: ragionamento e *problem solving*; processi di costruzione del sé; sviluppo delle competenze sociali; identità e legami affettivi; • processi psicologico-sociali, individuali e di gruppo, che influenzano il funzionamento dei gruppi classe e delle organizzazioni scolastiche; • gestione delle dinamiche di gruppo e dei conflitti interpersonali e intergruppi; • etnografia del contesto classe: conoscenze e competenze di natura antropologica e antropologico-culturale, volte al riconoscimento dell'alunno con la sua storia, la sua identità e le specificità dei suoi contesti culturali e familiari, ai fini della maturazione di una cultura inclusiva; • concetti di cultura, etnie, generi e generazioni: elementi di antropologia cognitiva.
Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01	2	• Fondamenti epistemologici e metodologico-procedurali della didattica; • principali tecnologie didattiche per l'educazione inclusiva; • principi e principali modelli della progettazione didattico-educativa; • principali metodi di insegnamento-apprendimento della scuola secondaria con particolare riguardo ai metodi attivi, cooperativi, laboratoriali anche attraverso l'impiego delle TIC; • individualizzazione e personalizzazione;

		• costruzione dei processi di valutazione;
Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento (delle classi di concorso)	4	• Individuazione dei nuclei fondanti, dei saperi essenziali e del linguaggio specifico disciplinare, identificando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili; • progettazione e sviluppo di attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricoli e delle programmazioni, disciplinari ed interdisciplinari, a partire dalle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato; • valutazione critica dei materiali didattici in uso nella pratica scolastica; • tecnologie dell'informazione e della comunicazione nell'apprendimento disciplinare: ruolo, opportunità, criticità ed esempi operativi; • laboratorio disciplinare; • modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento.
Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica IUS/09	2	• Cenni di storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche; • sistema nazionale di istruzione, autonomia scolastica e ordinamenti didattici vigenti della scuola secondaria; • funzione docente, stato giuridico del personale scolastico e Statuto delle studentesse e degli studenti; • disposizioni normative concernenti i bisogni educativi

		speciali (studenti con disabilità, con disturbi specifici di apprendimento, con disturbi evolutivi specifici, con svantaggio economico, linguistico, culturale).
Tirocinio indiretto 3 dei 9 CFU/CFA dedicati allo studio e alla preparazione dell'elaborato oggetto della prova scritta parte della prova finale	9	Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: • riflessione critica sulle competenze acquisite durante gli anni di servizio prestato nelle scuole e rielaborazione sulle proprie scelte professionali e sulla loro evoluzione, alla luce sia delle esperienze maturate sia nel confronto con i colleghi, i tutor, i docenti del percorso; • costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.

ALLEGATO *3*

(art. 14, comma 2)

OFFERTA FORMATIVA DI 30 CFU/CFA AI SENSI DELL'ART. 18-*BIS*, COMMA 3, PRIMO PERIODO, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 59 DEL 2017

L'offerta formativa individuata dal presente allegato è finalizzata all'acquisizione del profilo conclusivo del docente abilitato e degli standard professionali minimi di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU/CFA	OBIETTIVI FORMATIVI MINIMI
Discipline di area pedagogica M-PED/01, M-PED/02, M-PED/04; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	4	• Fondamenti di pedagogia generale, interculturale e sociale; • teorie e modelli di interpretazione della relazione educativa in contesti scolastici inclusivi, e con riferimento a tutti i protagonisti della rete educativa e formativa; • La scuola come ambiente di apprendimento: analisi dei bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea, con particolare attenzione a tutte le situazioni di disagio; • dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico; • storia della scuola e delle istituzioni educative in Italia e in Europa; • valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti.

Tirocinio diretto	15	Il tirocinio diretto prevede: • osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; • osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; • osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; • affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche.
Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria. M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	2	• Fondamenti epistemologici e metodologico-procedurali della didattica; • principali tecnologie didattiche per l'educazione inclusiva; • principi e principali modelli della progettazione didattico-educativa; • principali metodi di insegnamento-apprendimento della scuola secondaria, con particolare riguardo ai metodi attivi, cooperativi, laboratoriali anche attraverso l'impiego delle TIC; • individualizzazione e personalizzazione; • costruzione dei processi di valutazione.
Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento (delle classi di concorso)	7	• Individuazione dei nuclei fondanti, dei saperi essenziali e del linguaggio specifico disciplinare, identificando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili;

		• progettazione e sviluppo di attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricoli e delle programmazioni, disciplinari e interdisciplinari, a partire dalle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato; • valutazione critica dei materiali didattici in uso nella pratica scolastica; • tecnologie dell'informazione e della comunicazione nell'apprendimento disciplinare: ruolo, opportunità, criticità ed esempi operativi; • laboratorio disciplinare; • modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento.
Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica IUS/09	2	• Cenni di storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche; • sistema nazionale di istruzione, autonomia scolastica e ordinamenti didattici vigenti della scuola secondaria; • funzione docente, stato giuridico del personale scolastico e Statuto delle studentesse e degli studenti; • disposizioni normative concernenti i bisogni educativi speciali (studenti con disabilità, con disturbi specifici di apprendimento, con disturbi evolutivi specifici, con svantaggio economico, linguistico, culturale).

ALLEGATO *4*

(Art. 14, comma 3)

OFFERTA FORMATIVA DI COMPLETAMENTO DI 30 CFU/CFA AI SENSI DELL'ART. 18-*BIS*, COMMA 3, SECONDO PERIODO, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 59 DEL 2017.

L'offerta formativa individuata dal presente allegato è finalizzata all'acquisizione del profilo conclusivo del docente abilitato e degli *standard* professionali minimi di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU/CFA	OBIETTIVI FORMATIVI MINIMI
Discipline di area pedagogica M-PED/01, M-PED/02, M-PED/04; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	6	• Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale; • teorie e modelli di interpretazione della relazione educativa, in contesti scolastici inclusivi e con riferimento a tutti i protagonisti della rete educativa e formativa; • la scuola come ambiente di apprendimento: analisi dei bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea con particolare attenzione a tutte le situazioni di disagio; • dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico; • storia della scuola e delle istituzioni educative in Italia e in Europa; • valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti.
Tirocinio indiretto 3 dei 5 CFU/CFA riservati alle attività formative relative all'inclusione scolastica	5	Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: • rielaborazione delle attività svolte nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; • costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.

Formazione inclusiva delle persone con BES (disabilità, disturbi evolutivi specifici/DSA e svantaggio economico, sociale e culturale) M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di Belle Arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01, ISDC/02; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	3	• Concetto di inclusione e politiche specifiche per gli alunni con BES; • ICF; • organizzazione scolastica per l'inclusione: barriere e facilitatori; • PEI nazionale e ruolo dell'insegnante curricolare; • modelli di PDP.
Disciplina di area linguistico-digitale ●M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono alle tecnologie digitali: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle loro applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono ai principi e ai metodi della programmazione: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle sue applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Competenze informatiche di base e trasversali: INF/01 e ING-INF/05;	3	● Metodologie della didattica digitale; ● tecnologie della didattica digitale; ● programmazione informatica (coding); ● competenze informatiche di base e trasversali; ● elementi di educazione linguistica.

Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02. ●Linguistica: L-LIN/02; Conservatori: CODL/02; Accademie: ABLIN/71, ADDC/01, ADRPL/016		
<u>Disciplina psico-socio-antropologiche</u> M-PSI/01, M-PSI/04, SPS/08, M-DEA/01; Conservatori: CODD/04, CODD/06; Accademia di belle arti: ABST/55, ABST/56, ABST/58; ISIA: ISSU/01, ISSU/02, ISSU/03, ISME/03, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01, ADEA/01, ADEA/03, ADEA/04.	4	• Processi psicologici implicati nel processo di insegnamento-apprendimento: ragionamento e *problem solving*; processi di costruzione del sé; sviluppo delle competenze sociali; identità e legami affettivi; • processi psicologico-sociali, individuali e di gruppo, che influenzano il funzionamento dei gruppi classe e delle organizzazioni scolastiche; • gestione delle dinamiche di gruppo e dei conflitti interpersonali e intergruppi; • etnografia del contesto classe: conoscenze e competenze di natura antropologica e antropologico-culturale, volte al riconoscimento dell'alunno con la sua storia, la sua identità e le specificità dei suoi contesti culturali e familiari, ai fini della maturazione di una cultura inclusiva; • concetti di cultura, etnie, generi e generazioni: elementi di antropologia cognitiva.
<u>Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria</u> M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	2	• Fondamenti epistemologici e metodologico-procedurali della didattica; • principali tecnologie didattiche per l'educazione inclusiva; • principi e principali modelli della progettazione didattico-educativa;

		• principali metodi di insegnamento-apprendimento della scuola secondaria, con particolare riguardo ai metodi attivi, cooperativi, laboratoriali anche attraverso l'impiego delle TIC; • individualizzazione e personalizzazione; • costruzione dei processi di valutazione.
Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento (delle classi di concorso)	7	• Individuazione dei nuclei fondanti, dei saperi essenziali e del linguaggio specifico disciplinare, identificando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili; • progettazione e sviluppo di attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricoli e delle programmazioni, disciplinari e interdisciplinari, a partire dalle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato; • valutazione critica dei materiali didattici in uso nella pratica scolastica; • tecnologie dell'informazione e della comunicazione nell'apprendimento disciplinare: ruolo, opportunità, criticità ed esempi operativi; • laboratorio disciplinare; • modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento.

ALLEGATO *5*

(art. 14, comma 4)

OFFERTA FORMATIVA DI 36 CFU AI SENSI DELL'ART. 18-*BIS*, COMMA 4, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 59 DEL 2017, PER I SOGGETTI CHE ACCEDONO AL CONCORSO CON IL POSSESSO DI 24 CFU CONSEGUITI ENTRO IL 31 OTTOBRE 2022.

L'offerta formativa individuata dal presente allegato è finalizzata all'acquisizione del profilo conclusivo del docente abilitato e degli *standard* professionali minimi di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU/CFA	OBIETTIVI FORMATIVI MINIMI
Discipline di area pedagogica M-PED/01, M-PED/02, M-PED/04; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01	3	• Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale; • concetto di inclusione; • teorie e modelli di interpretazione della relazione educativa in contesti scolastici inclusivi, e con riferimento a tutti i protagonisti della rete educativa e formativa; • la scuola come ambiente di apprendimento: analisi dei bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea con particolare attenzione a tutte le situazioni di disagio; • dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico; • storia della scuola e delle istituzioni educative in Italia e in Europa; • valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti.
Tirocinio diretto e indiretto - 10 CFU/CFA di tirocinio diretto; - 3 CFU/CFA di tirocinio indiretto. 3 dei 13 CFU/CFA riservati alle attività formative relative all'inclusione scolastica.	13	Il tirocinio diretto prevede: • osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; • osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; • osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; • affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche. Le attività di tirocinio indiretto, articolate in momenti di riflessione autonoma e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla:

		• rielaborazione delle attività svolte, nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; • costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.
Discipline di area linguistico-digitale ●M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono alle tecnologie digitali: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle loro applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Per gli aspetti che attengono ai principi e ai metodi della programmazione: INF/01, ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02; per gli aspetti che attengono alle sue	3	● Metodologie della didattica digitale ● tecnologie della didattica digitale); ● programmazione informatica (coding); ● competenze informatiche di base e trasversali); ● elementi di educazione linguistica.

applicazioni in ambito didattico: M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01. ●Competenze informatiche di base e trasversali: INF/01 e ING-INF/05; Conservatori COME/05, COME/06; Accademia di belle arti: ABTEC/38, ABTEC/39; ISIA: ISDC/07; Accademia nazionale di danza: ADTM/02. ●Linguistica: L-LIN/02; Conservatori: CODL/02; Accademie: ABLIN/71, ADDC/01, ADRPL/016.		
<u>Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria.</u> M-PED/03; Conservatori: CODD/04; Accademia di belle arti: ABST/59; ISIA: ISME/01, ISME/02, ISDC/01; Accademia nazionale di danza: ADPP/01.	2	• Fondamenti epistemologici e metodologico-procedurali della didattica; • principali tecnologie didattiche per l'educazione inclusiva; • principi e principali modelli della progettazione didattico-educativa; • principali metodi di insegnamento-apprendimento della scuola secondaria con particolare riguardo ai metodi attivi, cooperativi, laboratoriali anche attraverso l'impiego delle TIC; • individualizzazione e personalizzazione; • costruzione dei processi di valutazione.
<u>Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento (delle classi di concorso)</u>	13	• Individuazione dei nuclei fondanti, dei saperi essenziali e del linguaggio specifico disciplinare, identificando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili; • progettazione e sviluppo di attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricoli e delle

		programmazioni, disciplinari ed interdisciplinari, a partire dalle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato; • valutazione critica dei materiali didattici in uso nella pratica scolastica; • tecnologie dell'informazione e della comunicazione nell'apprendimento disciplinare: ruolo, opportunità, criticità ed esempi operativi; • laboratorio disciplinare; • modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento.
Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica IUS/09	2	• Cenni di storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche; • sistema nazionale di istruzione, autonomia scolastica e ordinamenti didattici vigenti della scuola secondaria; • funzione docente, stato giuridico del personale scolastico e Statuto delle studentesse e degli studenti; • disposizioni normative concernenti i bisogni educativi speciali (studenti con disabilità, con disturbi specifici di apprendimento, con disturbi evolutivi specifici, con svantaggio economico, linguistico, culturale).

ALLEGATO *A*

PROFILO CONCLUSIVO DEL DOCENTE ABILITATO, COMPETENZE PROFESSIONALI E *STANDARD* PROFESSIONALI MINIMI

1. Premessa

La definizione delle competenze professionali del profilo conclusivo del docente abilitato, oltre alla solida conoscenza dei contenuti e della didattica disciplinare della classe di concorso di afferenza, si fonda su tre presupposti.

Il primo afferisce alla presenza di una motivazione alla base della professione di docente, della sua funzione di guida e magistero e di costruttore di positive relazioni educative con gli studenti, ognuno con i propri tratti di unicità e di originalità.

Il secondo attiene alla consapevolezza che le competenze si perfezionano solo se si esercitano in contesti reali e a seguito di riflessione, anche attraverso il dialogo e il confronto con colleghi più esperti.

Il terzo riguarda lo sviluppo della capacità di sostenere e orientare tutti, nessuno escluso, alla scoperta dei propri talenti e delle proprie potenzialità e vocazioni.

I tre presupposti sopra delineati costituiscono il modello sul quale è strutturato il profilo professionale del docente che, tenuto conto degli *standard* professionali, è improntato alla scoperta delle strategie, delle tecniche e dei contesti relazionali interpersonali che permettono ad ogni studente di migliorare e migliorarsi.

2. Il profilo professionale del docente abilitato

Il profilo professionale del docente abilitato descrive le competenze educative, disciplinari, psicopedagogiche, metodologico-didattiche, organizzativo-relazionali, di osservazione, valutazione, documentazione, innovazione e ricerca, tra loro correlate e interagenti, che tengano conto anche delle diverse fasi di crescita e di maturazione dei discenti. In particolare, il profilo risponde all'esigenza di garantire il rispetto del principio dell'unitarietà della funzione docente.

Il docente abilitato assume la responsabilità educativa di promuovere la partecipazione attiva e critica dei discenti nel percorso di costruzione del sé, nelle relazioni con gli altri e con il sapere. Inoltre, consolida situazioni esperienziali interpersonali, didattico-organizzative e ordinamentali basate su relazioni di fiducia, libertà e responsabilità. Rivolge particolare attenzione agli allievi con disabilità e agli alunni con bisogni educativi speciali (BES) attraverso un insegnamento personalizzato e flessibile. Valorizza il proprio «agire» per promuovere l'acquisizione di competenze e sostenere gli studenti nella scoperta dei propri talenti. La professionalità del docente si caratterizza, infine, per il suo contributo e per il coinvolgimento nella crescita dell'intera comunità educante.

L'azione didattica, nelle sue fasi di osservazione, progettazione, pianificazione, documentazione, valutazione e regolazione, costituisce la base dell'agire professionale di un docente. In tale processo, sono rappresentate le scelte in funzione dei traguardi da raggiungere e in base alle caratteristiche degli studenti a cui tali processi sono finalizzati nei relativi contesti. È nell'azione concreta, anche in caso di imprevisti, che il docente dimostra la propria competenza professionale, soprattutto trasformando eventuali crisi relazionali, gestionali, emotive e strutturali in un'occasione di crescita educativa, didattica e culturale per tutti e per ciascuno.

Le componenti che determinano il profilo professionale del docente abilitato sono costituite, dunque, da competenze altamente specializzate in relazione: alle discipline di insegnamento; alla gestione consapevole della complessità delle relazioni interpersonali, del loro carattere sistemico e della estrema variabilità delle condizioni in cui si collocano; alle tecniche strumentali e digitali che innervano e sostanziano l'azione formativa e i processi inclusivi.

3. Competenze professionali

La descrizione dinamica della professionalità del docente si delinea attraverso lo sviluppo e l'evoluzione continua delle competenze di seguito indicate:

a) competenze culturali, disciplinari, educative, pedagogiche, psicopedagogiche, didattiche, metodologiche e relazionali, riflessive ed autovalutative, con particolare attenzione all'inclusione, all'interculturalità, all'internazionalizzazione, all'innovazione, alle «situazioni problema» e presa in carico delle povertà educative, accompagnate da una solida conoscenza della legislazione scolastica;

b) competenze nella micro e macro progettazione didattica ed educativa, finalizzata a promuovere flessibilità organizzativa, valorizzazione dei talenti degli studenti, personalizzazione dei percorsi educativi, con particolare riferimento agli alunni con disabilità e agli alunni con bisogni educativi speciali (BES), non direttamente riconducibili a situazioni di disabilità, gestione dei gruppi classe in modalità cooperativa, orientate a sviluppare, in tutti gli studenti, competenze trasversali e apprendimento critico e consapevole;

c) competenze nella gestione dei gruppi classe, nella costruzione di ambienti favorevoli all'apprendimento e di relazioni positive con gli studenti;

d) competenze di regolazione del proprio agire professionale, che si traducono nel saper «leggere» la situazione, prevederne e misurarne gli scostamenti rispetto a quanto atteso o progettato per intervenire con efficacia;

e) competenze specifiche nella didattica orientativa volta a sviluppare le risorse in possesso di tutti e di ciascuno, e ad incoraggiare la costruzione di una positiva immagine di sé e del progetto di vita;

f) competenze nello svolgimento dei compiti connessi con la funzione docente e con l'organizzazione scolastica, anche in rapporto con il territorio, con l'autovalutazione di istituto e il miglioramento del sistema scolastico, assicurando la propria disponibilità ad assumere funzioni e responsabilità nelle dimensioni didattiche, formative, organizzative, nel rispetto della deontologia professionale;

g) competenze nell'osservazione, documentazione, verifica e valutazione di processo, di prodotto e di contesto tra loro correlate e interconnesse, finalizzate al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli studenti;

h) competenze nel lavoro collaborativo, finalizzato alla collegialità delle scelte educative, didattiche, metodologiche con gli altri docenti che operano nei gruppi classe e con l'intera comunità professionale della scuola, anche mediante la realizzazione di esperienze di continuità orizzontale e verticale;

i) competenze relazionali e comunicative nella gestione dei rapporti con le famiglie degli studenti, anche attraverso le funzionalità consentite dai registri elettronici, con esperti esterni, agenzie educative e soggetti del territorio;

j) competenze digitali che riguardano la capacità di: promuovere l'educazione ai media, utilizzare le tecnologie digitali per la comunicazione organizzativa, la collaborazione e la crescita professionale; individuare, valutare e selezionare le risorse digitali utili per la didattica, tenendo in giusta considerazione - anche nella fase di progettazione - gli obiettivi specifici di apprendimento, il contesto d'uso, e i bisogni degli studenti che ne fruiranno; utilizzare le tecnologie digitali per favorire una maggiore inclusione, personalizzazione e coinvolgimento attivo degli studenti; aiutare gli studenti ad utilizzare in modo creativo e responsabile le tecnologie digitali per attività riguardanti l'informazione, la comunicazione, la creazione di contenuti, il benessere personale e la risoluzione dei problemi; avvalersi delle tecnologie digitali per sostenere i processi di apprendimento autoregolato (pianificazione, monitoraggio, riflessione metacognitiva); adoperare strumenti e strategie digitali per migliorare le pratiche di valutazione.

4. Standard *professionali minimi*

Il docente abilitato all'insegnamento deve dimostrare padronanza in relazione a:

1) nuclei basilari dei saperi disciplinari e della didattica disciplinare che appartengono alla classe di concorso per la quale concorre;

2) epistemologia e metodologia contemporanee delle discipline di insegnamento a cui si riferisce la classe di concorso;

3) le epistemologie disciplinari che, nella storia e fino a quelle contemporanee, abbiano presieduto alla produzione organizzata delle conoscenze nelle discipline di insegnamento a cui si riferisce la classe di concorso;

4) principali connessioni interdisciplinari esistenti tra le discipline a cui si riferisce la classe di concorso o alle altre discipline.

Nello specifico, saranno valutati:

a) la conoscenza delle linee guida/indicazioni nazionali e la correlazione con i saperi disciplinari e l'eventuale curricolo di istituto, con riferimento agli obiettivi di apprendimento, ai traguardi di competenza ovvero ai risultati di apprendimento previsti dagli ordinamenti didattici vigenti;

b) nel caso della scuola secondaria di secondo grado, la correlazione con il Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) proprio dei distinti indirizzi di studio;

5) capacità di promuovere le otto competenze chiave europee per l'apprendimento permanente (competenza alfabetica funzionale; competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali).

6) capacità di trasformare, anche con l'utilizzo di strumenti e didattica digitale, in presenza e a distanza, l'insegnamento in apprendimento significativo e critico da parte dello studente.

Nello specifico, sono valutati:

a) la capacità di esplicitare e chiarire prioritariamente al gruppo classe gli obiettivi dell'attività, le possibili strategie da utilizzare, i criteri di valutazione del processo e del prodotto finale;

b) la capacità di diversificare attività e metodologie in relazione agli obiettivi di apprendimento, anche rispetto alle modalità di verifica, con attenzione all'individualizzazione e alla personalizzazione dei percorsi;

c) la capacità di integrare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione all'interno dell'attività;

d) la capacità di fornire agli alunni un *feedback* continuo sullo svolgimento delle attività e sui risultati conseguiti, tenendo conto anche delle eventuali difficoltà riscontrate;

7) capacità di padroneggiare le principali strategie organizzative e metodologico-didattiche, in grado di sostenere didattiche speciali e personalizzate volte ad assicurare l'inclusione degli studenti disabili e con bisogni educativi speciali.

Nello specifico, sono valutati:

a) la capacità di costruire ambienti di apprendimento inclusivi;

b) la capacità di coinvolgimento in modo attivo di tutti gli alunni;

c) la capacità di modulazione del percorso didattico secondo una suddivisione programmata e graduale dei contenuti, predisponendo strumenti adeguati ai diversi livelli di abilità e ai diversi stili cognitivi degli alunni;

d) la capacità di coinvolgere tutte le figure professionali che concorrono alla formazione degli alunni, nelle attività proposte in modo diretto e indiretto;

8) capacità di progettazione didattica, anche per unità di apprendimento, e di flessibilità organizzativa e gestionale dei gruppi classe/interclasse anche per gruppi di livello, di compito ed elettivi tali da favorire la personalizzazione e la valorizzazione dei talenti di ciascuno, lo sviluppo delle competenze trasversali, linguistico-comunicative e di apprendimenti significativi, critici e consapevoli per tutti gli studenti.

Nello specifico, sono valutati:

a) la progettazione per nuclei disciplinari significativi;

b) la coprogettazione con l'insegnante di sostegno e le eventuali altre figure di riferimento, visto il PEI (Piano educativo individualizzato), al fine di favorire l'inclusione degli alunni con disabilità;

c) la progettazione in funzione dei PDP (Piani didattici personalizzati) degli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e degli alunni con altre tipologie di bisogni educativi speciali;

d) la progettazione di percorsi che valorizzino, in modalità inclusiva, processi di personalizzazione, considerando anche l'eventuale presenza di alunni ad alto potenziale o che abbiano già raggiunto in modo ottimale gli obiettivi di apprendimento;

e) l'individuazione e le modalità di utilizzo di adeguati strumenti compensativi e di eventuali misure dispensative, ove necessarie;

f) la rimodulazione del percorso didattico in considerazione degli obiettivi di apprendimento conseguiti dal gruppo classe;

g) la progettazione dei tempi, degli spazi e dell'ambiente di apprendimento, anche in una prospettiva laboratoriale;

9) capacità di utilizzare e gestire strumenti di lavoro che documentano, valutano e certificano le competenze dello studente, anche in prospettiva orientativa (registro elettronico, portfolio, documento di valutazione, certificazione delle competenze, ...).

10) funzioni e modalità della valutazione interna ed esterna degli apprendimenti formali, non formali e informali.

Nello specifico, sono valutati:

a) la capacità di utilizzare ed eventualmente adattare le tipologie di prove e i criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti;

b) la coerenza tra le tipologie di verifica formalizzate e le attività progettate e realizzate;

c) la capacità di coprogettare le prove di verifica e il processo valutativo con l'insegnante di sostegno e con le eventuali altre figure di riferimento in stretto raccordo con gli obiettivi previsti dai PEI;

d) la capacità di tenere conto dei percorsi personalizzati dei PDP degli alunni con DSA e degli eventuali PDP e comunque delle caratteristiche degli alunni con altre tipologie di BES, al fine dell'adozione degli appropriati strumenti compensativi e misure dispensative;

e) la capacità di esplicitare agli studenti le consegne e i criteri di valutazione e di rispettare i tempi di restituzione delle prove corrette e valutate, fornendo il *feedback* necessario a trasformare l'errore in occasione di apprendimento;

f) la capacità di valutare le competenze trasversali.

ALLEGATO *B*

LINEE GUIDA PER IL RICONOSCIMENTO DEI CREDITI

I percorsi di formazione disciplinati dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri si inseriscono armonicamente nel sistema di formazione superiore, recependo i suoi principi generali quale, tra gli altri, il riconoscimento dei crediti formativi conseguiti nei corsi di studio universitari o accademici. Ferma restando la coerenza con gli obiettivi formativi del percorso di formazione iniziale (di cui all'allegato *A)*, il riconoscimento dei crediti già conseguiti avviene nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente, nonché alla luce dei seguenti principi e criteri:

A) è possibile il riconoscimento delle attività formative e dei rispettivi crediti formativi acquisiti nel corso degli studi universitari o accademici purché essi siano strettamente coerenti con gli obiettivi formativi del percorso di formazione iniziale di cui all'allegato A. L'individuazione dei crediti formativi da acquisire con modalità aggiuntiva è effettuata sulla base del riconoscimento, dell'attestazione e dell'eventuale certificazione delle competenze maturate dagli studenti;

B) in ogni caso, il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a dodici nel caso delle attività formative relative alle scienze dell'educazione, alle didattiche disciplinari e alle attività formative relative alle competenze psico-socio-antropologiche e a quelle linguistiche e digitali considerate nel loro complesso;

C) analogamente, il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a cinque nel caso delle attività di tirocinio diretto e indiretto;

D) il riconoscimento deve avvenire secondo criteri di omogeneità dei contenuti con riferimento ai settori scientifico disciplinari, tenendo conto degli obiettivi delle attività formative oggetto del riconoscimento e dei risultati di apprendimento degli studenti, senza limitazioni legate alle specifiche denominazioni degli insegnamenti, nel pieno rispetto delle indicazioni fornite dalle linee guida ECTS 2015;

E) nel caso dei dottori di ricerca e dei dottorandi iscritti al terzo anno i consigli di corso valutano le competenze trasversali e disciplinari acquisite nel percorso del dottorato ai fini di un eventuale riconoscimento nel percorso di formazione iniziale;

F) il riconoscimento delle attività formative e dei rispettivi crediti formativi è ridotto in proporzione nel caso in cui tale riconoscimento venga effettuato con riferimento ai percorsi formativi descritti negli allegati 2, 3, 4 e 5.

23A05274

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 6 settembre 2023.

Scioglimento del consiglio comunale di Alzate Brianza e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che il consiglio comunale di Alzate Brianza (Como), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, è composto dal sindaco e da dodici membri;

Considerato altresì che nel citato ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi a causa della riduzione dell'organo assembleare, per impossibilità di surroga, a meno della metà dei componenti del consiglio;

Ritenuto, pertanto, che ricorrano gli estremi per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 4 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Alzate Brianza (Como) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Domenico Roncagli è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 6 settembre 2023

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Nel consiglio comunale di Alzate Brianza (Como), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 e composto dal sindaco e da dodici consiglieri, si è venuta a determinare una grave situazione di crisi a causa della riduzione dell'organo assembleare a meno della metà dei componenti.

Per effetto delle dimissioni di otto consiglieri in tempi diversi, il consiglio comunale si è ridotto a quattro consiglieri oltre al sindaco, determinando l'ipotesi dissolutoria dell'organo elettivo impossibilitato, per mancanza del *quorum* legale, ad assumere alcuna delibera.

Pertanto, il prefetto di Como, ritenendo essersi verificata l'ipotesi prevista dall'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 4, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopracitato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7 del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 10 agosto 2023.

Considerato che nel suddetto ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi, essendo venuta meno l'integrità strutturale minima del consiglio comunale compatibile con il mantenimento in vita dell'organo, si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Alzate Brianza (Como) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dottor Domenico Roncagli, viceprefetto in servizio presso la Prefettura di Como.

Roma, 28 agosto 2023

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

23A05235

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 6 settembre 2023.

Scioglimento del consiglio comunale di Mendicino e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Mendicino (Cosenza);

Viste le dimissioni dalla carica rassegnate, in data 26 luglio 2023, dal sindaco, divenute irrevocabili a termini di legge;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Mendicino (Cosenza) è sciolto.

Art. 2.

Il dottor Giuseppe Di Martino è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Data a Roma, addì 6 settembre 2023

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Mendicino (Cosenza) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Antonio Palermo.

Il citato amministratore, in data 26 luglio 2023, ha rassegnato le dimissioni dalla carica e le stesse, decorsi venti giorni dalla data di presentazione al consiglio, sono divenute irrevocabili, a termini di legge.

Configuratasi l'ipotesi dissolutoria disciplinata dall'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il viceprefetto vicario di Cosenza, per il prefetto temporaneamente assente, ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopra citato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7, del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 17 agosto 2023.

Per quanto esposto si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Mendicino (Cosenza) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dottor Giuseppe Di Martino, viceprefetto in servizio presso la Prefettura di Cosenza.

Roma, 28 agosto 2023

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

23A05236

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 14 settembre 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996 pubblicato il 24 luglio 2020 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 148 del 12 giugno 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Fontina» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio produttori e tutela della DOP «Fontina», con sede in Regione Borgnalle, 10/1 - 11100 Aosta - che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione autonoma della Valle D'Aosta, competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui non è mai stato pubblicato il documento unico ma solo la scheda riepilogativa pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 123 del 12 maggio 2010;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 166 del 18 luglio 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 166 del 18 luglio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione geografica protetta «Fontina», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della denominazione geografica protetta «Fontina» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

Art. 1.

Denominazione

1. Il presente disciplinare regolamenta la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a denominazione di origine protetta «Fontina».

2. La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura.

Art. 2.

Zona di produzione

1. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Valle d'Aosta.

Art. 3.

Materia prima

1. Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti:

crudo;

intero;

proveniente da una sola mungitura;

di bovina appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana) e gli incroci tra di esse, alimentata secondo le disposizioni dell'art. 4.

Art. 4.

Alimentazione

1. L'alimentazione delle bovine, previste all'art. 3, deve rispettare i seguenti requisiti:

rapporto foraggi: concentrati (F:C) ≥ a 67:33.

almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'art 2 del presente disciplinare.

2. Gli alimenti ammessi sono:

foraggi:

foraggi freschi o affienati di prato stabile polifita, di loietto ed erba medica;

paglie di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;

cereali e loro derivati:

mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale, in forma di granelle, sfarinati e relativi derivati essiccati;

semi di oleaginose e loro derivati:

soia, cotone, girasole, lino in forma di farine di estrazione intere o decorticate;

derivati dell'industria dello zucchero:

polpe secche esauste;

melasso e/o derivati: solo come leganti e appetizzanti pari ad un valore massimo del 5% nella composizione del mangime;

semi di leguminose:

pisello proteico, fave, favino e carrube (polpe);

grassi:

grassi di origine vegetale (saponificati o idrogenati);

minerali:

sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione;

additivi:

vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, aventi funzioni tecnologiche e non nutrizionali, autorizzati dalla vigente legislazione;

varie:

lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele»;

siero aziendale, derivante dalla trasformazione esclusivamente del latte aziendale autoprodotto.

3. Sono proibiti i foraggi insilati o fermentati e gli alimenti di seguito riportati:

colza, ravizzone, ricino, veccia, lupino, fagioli e lenticchie;

patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), ortaggi in genere, rape, pomodori e sottoprodotti freschi (piante, buccette), frutta fresca o conservata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi);

trebbie di birra, distillers, borlande e altri sottoprodotti agroindustriali freschi;

i sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia;

altro: antibiotici, ormoni e urea (come fonte azotata).

Art. 5.

Trasformazione

1. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Al latte possono essere aggiunte esclusivamente colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del consorzio produttori e tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP. La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello.

2. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni omogenee.

3. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura caratteristica dei formaggi a pasta semicotta.

4. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.

5. Al raggiungimento del livello ottimale di spurgo, avviene l'estrazione e l'infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono impilate e poste sotto pressa.

6. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nell'art. 10, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.

7. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'art. 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

8. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa.

9. Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a dodici ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.

10. Prima dell'avvio della stagionatura, può essere previsto un periodo di asciugatura di una durata massima di quindici giorni. Questo periodo non viene conteggiato per la stagionatura (art. 6).

Art. 6.

Rivoltamento, salatura e strofinatura delle forme durante la stagionatura

1. Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme vengono eseguite nel modo seguente. La forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale. Dopo tale operazione la forma viene posizionata nuovamente sul ripiano dello scaffale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi, viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria. Questa sequenza di operazioni, che avviene nei magazzini di stagionatura, permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta: l'addetto alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.

Art. 7.

Magazzini di stagionatura

1. La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche:

umidità almeno 90%;

temperatura compresa tra 4 e 12 °C.

2. Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto precedente si possono ritrovare sia in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento sia nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi. In queste ultime l'umidità dovrà essere almeno dell'88%.

Art. 8.

Caratteristiche del prodotto

1. Il prodotto Fontina deve possedere le seguenti caratteristiche:

1.1 Caratteristiche fisiche:

forma:

a) cilindrica tipicamente appiattita;

b) facce piane;

c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione;

dimensione:

a) diametro compreso tra 30 e 45 cm;

b) altezza variabile compresa tra 7 e 10 cm;

c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 kg;

crosta:

a) compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura;

b) morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura;

c) sottile;

pasta:

a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione;

b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma;

c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso.

1.2 Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi.

1.3 Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

2. Per le forme prodotte in alpeggio, ottenute trasformando esclusivamente latte munto presso siti di alpeggio è inoltre consentita l'aggiunta della menzione «alpeggio»;

3. Per le forme aventi stagionatura minima di 180 giorni è inoltre possibile l'aggiunta della menzione «Lunga stagionatura»;

4. Tutte quelle forme che successivamente alla marchiatura e prima dell'immissione al consumo non mantengono le caratteristiche della crosta lavata previste da art. 8 comma 1.1. o risulta pregiudicata l'identificazione del marchio, non possono più fregiarsi della denominazione Fontina DOP.

Art. 9.
Legame

1. L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce la Fontina, è quello montano e molto peculiare della Valle d'Aosta: vallata endoalpina con clima, flora e fauna caratteristiche. In tale regione viene allevata una razza autoctona: la valdostana. Tale razza bovina si caratterizza per tre aspetti: la struttura morfologica, muscolosa e compatta che consente gli spostamenti su pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere; la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona valdostana, permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale e primaverile, nutrendosi di erba fresca che determina qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio. La razza valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi ambiente-razza-formaggio non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico. Razza valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente. La composizione botanica dei pascoli e dei prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina) la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

2. Come fattori umani oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea come le complesse fasi di produzione e di stagionatura della «Fontina» siano frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati in zona di produzione, l'addizione di caglio di vitello alla temperatura ideale, la formatura delle forme, la salatura a secco, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

3. La «Fontina» è un formaggio a pasta semicotta, di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso, fondente in bocca.

Il sapore caratteristico è dolce e delicato, variabile in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, l'alimentazione delle bovine con foraggi essiccati o erba verde, la durata della stagionatura.

Art. 10.
Identificazione del prodotto

1. Gli elementi identificativi presenti sulla forma sono: la placchetta in caseina, l'identificativo «Consorzio Tutela Fontina» (con acronimo «CTF») e il marchio.

1.1. La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma.

Per le produzioni di alpeggio vengono utilizzate placchette in caseina di colore verde con codice alfanumerico che inizia con la lettera A; per gli altri siti produttivi è previsto l'utilizzo di placchette in caseina incolore con codice alfanumerico che inizia con tutte le lettere ad esclusione della A.

1.2. Lo stampo degli identificativi «Consorzio tutela Fontina» (con acronimo CTF) riportano anche un codice numerico identificativo del produttore. I siti produttivi in alpeggio vengono identificati mediante stampi con numerazione inferiore a 600. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (dimensione minima 10 x 7,5 cm) e vengono applicati su una delle facce piane della forma in fase di pressatura, terminata la quale vengono rimossi.

Gli stampi sopra descritti vengono distribuiti dal Consorzio a tutti i soggetti che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina D.O.P.

1.3 Il marchio viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'art. 8 ed almeno ottanta giorni di maturazione, calcolati a partire dall'inizio della fase di stagionatura.

Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:

«FONTINA»: scritta realizzata in tracciati, disegno vettoriale;

«ZONA DI PRODUZIONE REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA»: carattere utilizzato *univers* 75 *black*;

«DOP»: carattere utilizzato *univers black extended*;

al centro della composizione compare il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta Fontina.

Sotto la dicitura DOP inserita in una ellisse;

«Per l'utilizzo del presente marchio è obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la totale leggibilità;

in caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l'uso in negativo;

per la stampa a colori, il colore di riferimento è il pantone 1535 CVC.

Art. 11.
Condizionamento e etichettatura

1. La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'art. 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, compromette facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale.

Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, al momento del confezionamento (sottovuoto o atmosfera protettiva), è consentita una pulizia (es. raschiatura, etc) superficiale della crosta, per eliminare la morchia umida formatasi in stagionatura. Questa operazione non deve pregiudicare l'identificazione del marchio Fontina DOP apposto sulle forme. Per il prodotto commercializzato affettato e per quello destinato ad altre trasformazioni è permessa la rimozione della crosta.

2. Le vesti grafiche (pelure, etichette, pellicole coprenti, serigrafie, veline cartacee, etc) apposte sul prodotto commercializzato in forme intere o porzionato dovranno riportare:

logo comunitario;

la dicitura «Prodotto di montagna» e «Produit de montagne»;

il logo Fontina DOP di seguito descritto.

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della denominazione di origine protetta Fontina DOP, così come descritto nell'art. 10, risulta leggermente modificato per migliorarne la leggibilità anche in caso di stampa in dimensioni ridotte, riportando tutte le informazioni presenti e mantenendo per la scritta Fontina il medesimo *font* grafico.

Utilizzando per la stampa un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi.

Per le forme intere le vesti grafiche non possono coprire il marchio distintivo della DOP Fontina impresso su di esse.

a) Le vesti grafiche poste sulla faccia piana della forma dovranno utilizzare come denominazioni commerciali i seguenti loghi e rispettare i relativi parametri grafici di riproduzione:

Fontina DOP, il logo verde classico deve campeggiare su un fondo bianco:

Verde background
CMYK
99 - 40 - 62 - 51
RGB
0 - 69 - 66
PANTONE
3302 C
WEB
004542

Fontina DOP con menzione alpeggio, il logo bianco deve campeggiare su un fondo verde, la banda rossa e la scritta devono mantenere colore e proporzioni indicati.

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
ALPEGGIO

Verde background
CMYK
99 - 40 - 62 - 51
RGB
0 - 69 - 66
PANTONE
3302 C
WEB
004542

Rosso Alpeggio
CMYK
0 - 93 - 64 - 0
RGB
230 - 42 - 69
PANTONE
192 C
WEB
e62a45

Fontina DOP con menzione lunga stagionatura, il logo bianco deve campeggiare su un fondo nero, la banda oro e la scritta devono mantenere colore e proporzioni indicati.

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
LUNGA STAGIONATURA

Nero background
CMYK
50 - 40 - 30 - 100
RGB
9 - 10 - 13
PANTONE
black
WEB
090a0d

Oro lunga stagionatura
CMYK
35 - 46 - 67 - 31
RGB
139 - 111 - 75
PANTONE
452 C
WEB
8b6f4b

b) Le etichette del prodotto confezionato dai porzionatori autorizzati, viste le ridotte dimensioni delle vesti grafiche, dovranno riportare come denominazione commerciale i seguenti loghi semplificati, utilizzando un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi:

Fontina DOP

Fontina DOP con menzione alpeggio

Fontina DOP con menzione lunga stagionatura

ALLEGATO *B*

Documento unico

«Fontina»

n. UE:

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]
   Fontina DOP.
2. Stato membro o paese terzo
   Italia.
3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [*cfr*: allegato XI]

Classe 1.3. - Formaggi …

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Fontina è un formaggio a pasta elastica, morbida e fondente prodotto con latte vaccino, intero e crudo prodotto da vacche di razza valdostana la cui alimentazione si basa sull'impiego di foraggi ottenuti nella zona d'origine. La stagionatura deve protrarsi per almeno ottanta gironi.

Il prodotto Fontina deve possedere le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica tipicamente appiattita, facce piane, con scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione;

dimensioni: diametro da 30 a 45 cm, altezza da 7 a 10 cm;

peso della forma: variabile e compreso tra 7,5 e 12 kg;

aspetto esterno: crosta compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura, morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura, sottile;

colore della pasta variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso;

struttura della pasta: elastica e morbida in relazione al periodo di produzione, presenta occhiatura caratteristica e dispersa nella forma;

la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione;

elevato contenuto in fermenti lattici vivi.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione delle lattifere deve rispettare i seguenti requisiti:

rapporto foraggi: concentrati (F:C) $\geq$ a 67:33;

almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica definita al punto 4.

All'interno della zona geografica, ubicata interamente in territorio montano, non è tecnicamente possibile reperire la totalità degli alimenti necessari per una corretta ed equilibrata alimentazione delle bovine in lattazione (cerali e nuclei proteici), per questo motivo è stata prevista una percentuale di alimenti provenienti dalla zona di produzione inferiore al 100%.

La quota del 60% proveniente dalla zona geografica garantisce che la qualità e le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano compromesse, in quanto i foraggi essiccati prodotti in zona geografica e l'erba verde nel periodo del pascolo, donano al latte e quindi al prodotto le caratteristiche uniche dovute alla zona geografica.

La composizione dei mangimi composti è essenzialmente rappresentata da cerali e nuclei proteici. È vietato l'uso di foraggi insilati o fermentati e di altri alimenti (farine di estrazione e proteiche di origine animale, farine ed oli di origine animale e vegetale, semi, radici ortaggi e frutta, sottoprodotti industriali, fonti azotate, antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco) che hanno caratteristiche non idonee alla tecnologia di produzione della Fontina.

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione, la stagionatura del formaggio atto a divenire «Fontina» devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

La Fontina può essere commercializzata in forme intere, in porzioni ovvero affettato.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio Fontina immesso sul mercato preconfezionato, in porzioni e affettata, le operazioni di porzionatura, e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Ciò deriva dalla perdita o non visibilità, nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio Fontina presenti sulla forma intera, e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato.

La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, va a compromettere facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale. Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto commercializzato in porzioni, al momento del confezionamento è consentita una pulizia superficiale della crosta, per eliminare la morchia umida formatasi in stagionatura. Questa operazione non deve pregiudicare l'identificazione del marchio Fontina DOP apposto sulle forme. Per il prodotto commercializzato affettato è permessa la rimozione della crosta.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il marchio della Fontina, apposto a inchiostro sulle forme, è costituito da un cerchio con al centro il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta Fontina; al di sotto è presente la dicitura D.O.P. inserita in un'ellisse; lungo la circonferenza la scritta ZONA DI PRODUZIONE - REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA.

ZONA DI PRODUZIONE
FONTINA
DOP
REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

Le vesti grafiche (pelure, etichette, pellicole coprenti, serigrafie, veline cartacee, etc) apposte sul prodotto commercializzato in forme intere o porzionato dovranno riportare:

logo comunitario;

la dicitura «Prodotto di montagna» e «Produit de montagne»;

il logo Fontina DOP.

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

Per il prodotto avente una stagionatura minima di 180 giorni è inoltre possibile l'aggiunta della menzione «Lunga stagionatura».

Per il prodotto ottenuto in alpeggio, trasformando esclusivamente latte munto in alpeggio è inoltre consentito l'aggiunta della menzione «alpeggio».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Regione Valle d'Aosta.

5. Legame con la zona geografica

L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce la Fontina, è quello montano e molto peculiare della Valle d'Aosta: vallata endoalpina con clima, flora e fauna caratteristiche. In tale regione viene allevata una razza autoctona: la Valdostana. Tale razza bovina si caratterizza per tre aspetti: la struttura morfologica, musco-

losa e compatta che consente gli spostamenti su pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere; la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona Valdostana, permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale e primaverile, nutrendosi di erba fresca che determina qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio. La razza Valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi ambiente-razza-formaggio non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico. Razza Valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente. La composizione botanica dei pascoli e dei prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina) la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza Valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

Come fattori umani oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea come le complesse fasi di produzione e di stagionatura della «Fontina» siano frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati in zona di produzione, l'addizione di caglio di vitello alla temperatura ideale, la formatura delle forme, la salatura a secco, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

La «Fontina» è un formaggio a pasta semicotta, di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso, fondente in bocca.

Il sapore caratteristico è dolce e delicato, variabile in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, l'alimentazione delle bovine con foraggi essiccati o erba verde, la durata della stagionatura.

23A05237

DECRETO 14 settembre 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2013/2016 del 21 novembre 2016 pubblicato il 2 dicembre 2016 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 327, con il quale è stata registrata l'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela Burrata di Andria IGP, con sede in Contrada Barba d'Angelo n. 55 - 76123 Andria (BT), che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013 n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Puglia, competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 408 del 27 novembre 2020 è stato modificato;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 167 del 18 luglio 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 167 del 19 luglio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «BURRATA DI ANDRIA»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento UE n. 1151/2012 e dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La «Burrata di Andria» I.G.P. è un formaggio prodotto con latte vaccino, ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata.

2.1 - MATERIA PRIMA

Il latte vaccino impiegato nella produzione della «Burrata di Andria» deve possedere le seguenti caratteristiche:

grasso p/p > 3,30 %

proteine p/p > 3,20 %

cellule somatiche ≤ 400.000 cell / ml

inibenti assenti

indice crioscopico < 520 mc°

carica batterica mesofila a 30 °C ≤ 100.000 ufc/ml per il latte pastorizzato

carica batterica mesofila a 30°C ≤ a 300.000 ufc/ml per latte crudo.

Tutti i valori dei parametri relativi alla materia prima su indicati si intendono quali valori allo stabilimento di trasformazione immediatamente prima della trasformazione.

Acidità gradi SH % 6.00:8.00, oppure PH 6.60:6.80

aflatossina M1 < 0.05 ppb

fosfatasi

se latte crudo positiva

se latte pastorizzato negativa.

La panna utilizzata nella composizione della burrata di Andria è prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco e successivo trattamento di pastorizzazione a temperatura ≥ 75° per 15 secondi per una percentuale di grasso compresa tra il 10 - 20 %, oppure ≥ 80° per 15 secondi per una percentuale di grasso ≥ 20%, o a qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente (fosfatasi alcalina negativa - *ndr)*, così come previsto dal *Codex alimentarius commission* del FAO/WHO *World Health Organization* nelle linee guida per la pastorizzazione, oppure con panna fresca pastorizzata e/o UHT confezionata e/o loro miscele, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati della normativa cogente.

2.2 - PRODOTTO FINITO

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche

Peso: il peso della «Burrata di Andria IGP» varia tra i 100 g e i 1000 g.

Aspetto: la «Burrata di Andria IGP» si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm circa.

Consistenza del ripieno: massa sfilacciata immersa nella panna.

Forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale di dimensioni variabili anche minime.

Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata «stracciata» sfilacciata e immersa in panna.

Umidità: compresa tra 50% e 70% .

Linea delattosata: lattosio < 0,1 g / su 100 g.

Rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa cogente.

Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e valutati dall'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio (ONAF):

fuoriuscita di panna al taglio;

sfilacci interni di dimensioni variabili;

all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna.

Art. 3.

Zona Geografica

L'area geografica di produzione e di confezionamento della «Burrata di Andria» IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo del formaggio Burrata di Andria viene monitorato documentando per ognuno gli *input* e gli *output* durante la produzione della materia prima, la caseificazione, la marchiatura e l'etichettatura. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i soggetti della filiera, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tenere nota su apposito registro della quantità di latte e del quantitativo di prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La «Burrata di Andria» viene prodotta tutto l'anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi e i relativi passaggi riportati di seguito.

5.1 - PRODUZIONE

La produzione della Burrata di Andria può avvenire utilizzando latte crudo oppure latte pastorizzato a 72 °C per 15 secondi, o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente (fosfatasi alcalina negativa - *ndr)*.

5.1.a - Acidificazione

L'acidificazione può avvenire con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico) e/o naturalmente a seguito di inoculo di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto.

5.1.b - Riscaldamento

All'acidificazione con l'uso di acidi alimentari segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 - 37 gradi centigradi.

Nel caso di acidificazione avvenuta naturalmente (vedi 5.1.a) il riscaldamento del latte precede l'inoculo dei fermenti selezionati o latte innesto o siero innesto. L'inoculo dei fermenti, o latte innesto o siero innesto viene effettuato nel latte riscaldato a temperature comprese tra 36 - 39 gradi centigradi.

5.1.c - Coagulazione

Segue l'aggiunta del caglio utilizzando caglio di vitello naturale, o con coagulante microbico - nel rispetto di particolari tradizioni alimentari. La coagulazione avviene in pochi minuti. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani della dimensione di una nocciola. A questa fase segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

5.1.d - Filatura

La cagliata viene poi filata con acqua bollente e, può essere salata.

5.1.e - Formatura- raffreddamento

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso, che miscelato con panna costituirà il ripieno (stracciatella) della Burrata di Andria. Lo sfilaccio manuale consente alla panna di amalgamarsi meglio alla pasta filata, inoltre, al fine di mantenere le sue caratteristiche e di garantire l'artigianalità del prodotto, lo sfilaccio effettuato manualmente, non deve subire processi di rottura/taglio tali da trasformare i «lucini»/sfilacci irregolari in un ammasso «tritato».

La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la stracciatella il ripieno precedentemente preparato. Dopo aver rinchiuso su se stesso il sacchetto con il suo contenuto e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci. Raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.

5.1.f - Salatura

La fase di salatura può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già avvenuta in pasta durante la filatura oppure in panna (*cfr.* 5.1.d).

5.2 - CONFEZIONAMENTO

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata all'art. 3, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La Burrata di Andria può essere confezionata:

in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o di altro materiale consentito per legge e legata all'apice;

avvolta con foglie plastificate o di altro materiale consentito per legge, di colore verde;

in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2.

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.

Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico

La Burrata di Andria è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche. Queste ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle mantèche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunga la tipica connotazione della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avvezza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. Così che, il sig. Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.

La Burrata di Andria, si presenta come un sacchetto di pasta filata foggiato a mano nel quale includere «sfilacci» della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e «sfilacci» di pasta filata è detto stracciatella. Il termine Stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene infatti stracciata a mano a formare dei «lucini» irregolari.

Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella «Guida del *Touring Club*» e il successo della Burrata di Andria fu sin da subito enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scià di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.

La Burrata di Andria ha una notevole presenza nei menù di numerosi ristoranti del mondo dove si evidenzia il pregio di tale prodotto specificandone la provenienza andriese. Il prodotto Burrata di Andria, oltre ad aver mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio, ha raggiunto una notorietà ancora più significativa se si considera la durata limitata (*shelf-life*) del prodotto che ne frena la commercializzazione. Trattandosi, infatti, di un prodotto che va consumato fresco, la burrata sembrerebbe essere trascurata dagli operatori commerciali più importanti e relegata ad un mercato di nicchia. Nonostante ciò, il prodotto presenta una consolidata domanda evidentemente legata al raggiungimento di una ottima reputazione presso i consumatori.

Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio. Il «Corriere della Sera» in un'inchiesta del 26 agosto 1977, parla della «Burrata di Andria» come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.

Un articolo di Repubblica del 16 dicembre 1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la «Burrata di Andria».

Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola

Il Sole 24 ore, in un articolo del 30 luglio 1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.

In un articolo de La Stampa, a firma di Vanna Pescatori, «La Mondanità» il prezioso formaggio è citato nel menù della cena di gala organizzata dalla Ferrari prestigiosa casa automobilistica di Maranello.

Davide Paolini in un articolo nell'inserto domenicale «Tempo Liberato» de Il Sole 24 ore dal titolo «Giacimenti gustosi da salvaguardare» associa «la Burrata di Andria» ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano, etc. da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto di agricoltura de Il Sole 24 ore descrive come «impegnativa» la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere ad un formaggio di simile fattura nell'articolo «Formaggi, il pecorino guida l'*export*».

Nel 2000, a seguito della istituzione presso il Ministero delle politiche agricole (con il decreto ministeriale n. 350/1999) del registro dei prodotti tradizionali, la Burrata di Andria viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.

Viene definita anche «Un gioiello di latte» nella rubrica i week end di «*Slow Food*» i profumi della Puglia di Federico II di Alberto Pejrano del 9 ottobre 2000. Nel sito web www.stayinitaly.com nella sezione relativa alla Regione Puglia tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la «Burrata di Andria». Alcuni altri nel sito web www.agipzone.com definiscono la «Burrata di Andria» raffinatissima.

Nonostante la sua breve *shelf-life*, la burrata di Andria è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove settimanalmente il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menù di una nota catena di ristoranti «Il Fornaio» che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è CSQA certificazioni S.r.l. - Direzione generale - via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI), tel: +39 0445 313011, fax: +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura

8.1 - L'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta;

essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» e/o dall' acronimo «I.G.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

8.2 - Il logo della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:

8.3 - Il logo «Burrata di Andria I.G.P.» deve essere riprodotto su etichette e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che il relativo ingombro - calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio - non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica.

Indici colorimetrici

Pantone 281 C Bordo esterno, testo «Burrata di Andria», tratto Burrata e elemento grafico a simboleggiare le 2 «mani».

Pantone 306 C Colore di riempimento dell'elemento grafico a simboleggiare il «latte» e del testo «I.G.P.».

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

«BURRATA DI ANDRIA»

DOP ( ) IGP (X)

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

«Burrata di Andria».

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1 Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi.

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Burrata di Andria» I.G.P. è un formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche

Peso: il peso della «Burrata di Andria» IGP varia tra i 100 g e i 1.000 g.

Aspetto: la «Burrata di Andria» IGP si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm circa.

Consistenza del ripieno: massa sfilacciata spugnosa immersa nella panna.

Forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica apicale.

Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata «stracciata» rigorosamente a mano, immersa nella panna.

Umidità compresa: tra 50 % e 70 %

- fuoriuscita di panna al taglio;
- sfilacci interni di dimensioni variabili;
- all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna;
- linea con latte delattosato lattosio < 0,1 g / su 100 g.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte vaccino crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente (fosfatasi alcalina negativa - *ndr)*.

La panna utilizzata nella composizione della «Burrata di Andria» proviene dalla centrifugazione del latte o del siero di latte fresco; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:

temperatura/tempo ≥ 75°/40'' se la percentuale di grasso è compresa tra il 10-20%,

oppure:

temperatura/tempo ≥ 80°/20'' se la percentuale di grasso ≥ al 20%.

Per la pastorizzazione della panna è possibile utilizzare anche qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente.

Per la produzione della «Burrata di Andria» è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti dalla normativa cogente.

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La «Burrata di Andria» deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata al punto 4, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La «Burrata di Andria» può essere confezionata:

in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o di altro materiale consentito per legge e legata all'apice;

avvolta con foglie plastificate o di altro materiale consentito per legge, di colore verde;

in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 4 °C ±2.

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 gr e 1000 gr.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura «Indicazione geografica protetta» e/o dall'acronimo «I.G.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo dell'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:

BURRATA DI ANDRIA I.G.P.

Il logo «Burrata di Andria I.G.P.» deve essere riprodotto sulle etichette con la prescrizione che il relativo ingombro - calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio - non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L'area geografica di produzione, e di confezionamento della «Burrata di Andria» IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La «Burrata di Andria» è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche. Queste ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la «Burrata di Andria». Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle mantèche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunga la tipica connotazione della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avvezza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. Così che, il sig. Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.

La Burrata di Andria, si presenta come un sacchetto di pasta filata foggiato a mano nel quale includere «sfilacci» della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e «sfilacci» di pasta filata è detto stracciatella. Il termine Stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene infatti stracciata a mano a formare dei «lucini» irregolari.

Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella «Guida del *Touring Club*» e il successo della «Burrata di Andria» fu sin da subito enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scià di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.

La «Burrata di Andria» ha una notevole presenza nei menù di numerosi ristoranti del mondo dove si evidenzia il pregio di tale prodotto specificandone la provenienza andriese. Il prodotto «Burrata di Andria», oltre ad aver mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio, ha raggiunto una notorietà ancora più significativa se si considera la durata limitata (*shelf-life*) del prodotto che ne frena la commercializzazione. Trattandosi, infatti, di un prodotto che va consumato fresco, la burrata sembrerebbe essere trascurata dagli operatori commerciali più importanti e relegata ad un mercato di nicchia. Nonostante ciò, il prodotto presenta una consolidata domanda evidentemente legata al raggiungimento di una ottima reputazione presso i consumatori.

Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio. Il «Corriere della Sera» in un'inchiesta del 26 agosto 1977, parla della «Burrata di Andria» come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.

Un articolo di Repubblica del 16 dicembre 1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la «Burrata di Andria».

Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola

Il Sole 24 ore, in un articolo del 30 luglio 1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.

In un articolo de La Stampa, a firma di Vanna Pescatori, «La Mondanità» il prezioso formaggio è citato nel menu della cena di gala organizzata dalla Ferrari, prestigiosa casa automobilistica di Maranello.

Davide Paolini in un articolo nell'inserto domenicale Tempo Libero de Il Sole 24 ore dal titolo «Giacimenti gustosi da salvaguardare» associa «la Burrata di Andria» ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano ecc. da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto di agricoltura de Il Sole 24 ore descrive come «impegnativa» la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere ad un formaggio di simile fattura nell'articolo «Formaggi, il pecorino guida l'*export*».

Nel 2000, a seguito della istituzione presso il Ministero delle politiche agricole (con il decreto ministeriale n. 350/1999) del registro dei prodotti tradizionali, la «la Burrata di Andria» viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.

Viene definita anche «Un gioiello di latte» nella rubrica i week end di «*Slow Food*» i profumi della Puglia di Federico II di Alberto Pejrano del 9 ottobre 2000. Nel sito web www.stayinitaly.com nella sezione relativa alla Regione Puglia tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la «Burrata di Andria». Alcuni altri nel sito web www.agipzone.com definiscono la «Burrata di Andria» raffinatissima.

Nonostante la sua breve *shelf-life*, la «Burrata di Andria» è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove settimanalmente il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menu di una nota catena di ristoranti «Il Fornaio» che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.

23A05255

DECRETO 14 settembre 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 marzo 1975, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 23 luglio 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 27 novembre 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità -Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2008, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, su istanza del Consorzio Vini del Trentino con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Trento;

è stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Bolzano;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione dell'11 maggio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 20 giugno 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 27 novembre 2018, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 20 giugno 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VALDADIGE» O «ETSCHTALER»

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Rosato, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava e Frizzante.

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Muller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20%;

Trebbiano toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino rosso o rosato ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e/o Schiave (sottovarietà e sinonimi), minimo 50%;

Merlot, Pinot nero, Lagrein, Teroldego, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione di vitigno Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio è riservata al vino ottenuto dal corrispondente vitigno per almeno l'85%.

Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione di vitigno «Schiava» è riservata al vino ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno, nella varietà Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, da sole o congiuntamente, per almeno l'85%. Possono

concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere prodotte nell'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle limitatamente all'*ex* comune amministrativo di Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi limitatamente agli *ex* comuni amministrativi di Padergnone e Vezzano, Villalagarina, Volano.

Provincia di Bolzano:

Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.

Provincia di Verona:

Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Sono ammesse le forme di allevamento a pergoletta trentina e le forme a spalliera.

È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Bianco	15	9,5
Rosso	15	10
Rosato	15	9,5
Pinot bianco	15	9,5
Pinot grigio	15	9,5
Chardonnay	15	9,5
Schiava	15	9,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il imiti resa uva/vino di cui trattasi.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della Provincia di Verona e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.

La zona di elaborazione dei vini frizzanti comprende la Regione Veneto e le Province autonome di Trento e Bolzano.

È consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere conservati in recipienti di legno.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valdadige» bianco:

colore: paglierino;

profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;

sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Valdadige» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole, delicato;

sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, fresco, sapido;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot grigio:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Schiava:
colore: da granato a rubino;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay e Pinot bianco frizzante:
spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e attributi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge. La menzione delle sottozone e dei toponimi di vigna vanno riportati in etichetta sopra la denominazione di origine, senza soluzioni di continuità, con i caratteri di stampa di dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione medesima.

Art. 8.
Confezionamento

I contenitori dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.

I medesimi possono essere della capacità nominale massima di 60 litri; per i contenitori in vetro non sono previsti vincoli colorimetrici.

Per la tappatura dei contenitori dei vini frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

La zona della D.O.C. «Valdadige» si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitìche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda.

Il clima in cui crescono le viti del «Valdadige» è complessivamente temperato - mite.

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli del «Valdadige» sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitìche depositate dal fiume Adige.

I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici

La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.

È un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.

La Valdadige è stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.

La viticoltura è documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinèa» (vite).

Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».

Ritrovamenti archeologici di origine romanica in località «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.

Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualità (1973) e il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Valdadige» con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.

La Valdadige è sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa.

Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti.

Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e caratterizzante della valle.

b) *Specificità del prodotto*

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso «Valdadige» di ottimo gusto e struttura: l'Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet più complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidità dalla Schiava.

Il «Valdadige» Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.

Il vino «Valdadige» Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era «schiava». Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il «Valdadige» Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni.

La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticità del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il «Valdadige» Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità.

Il «Valdadige» Pinot Grigio, è uno dei vitigni di qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

c) *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino «Valdadige», caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso e Schiava.

Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

I terreni con più alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Trento - Via Calepina 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

Contatti: tel. 0461 887111, fax 0461 887200 - e-mail: agricoltura@tn.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni: Valdadige - Etschtaler.

Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino;
8. Vino frizzante.

Descrizione dei vini:

1. Valdadige bianco.

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;

sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Valdadige rosso

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00.

Estratto non riduttore minimo (g/l):19,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Valdadige rosato

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole, delicato;
sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.
Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Valdadige Pinot bianco

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco, sapido.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.
Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Valdadige Pinot grigio

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, pieno.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.
Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Valdadige Chardonnay

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, sapido, armonico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.
Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Valdadige Chardonnay e Pinot bianco frizzante

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00.
Estratto non riduttore minimo (g/l): 14,0
Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Valdadige Schiava

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche: colore: da granato a rubino; profumo: vinoso, gradevole; sapore:

morbido, moderatamente acido, talvolta amabile. titolo alcolometrico volumico totale;

minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Pratiche di vinificazione

1 Pratiche enologiche specifiche

1. Valdadige / Etschtaler

Pratica enologica specifica

Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria.

I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.

2 Rese massime

1. Valdadige bianco: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
2. Valdadige rosso: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
3. Valdadige rosato: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
4. Valdadige Pinot bianco: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
5. Valdadige Pinot grigio: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
6. Valdadige Chardonnay: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
7. Valdadige Schiava: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC Valdadige comprende i seguenti comuni:

Provincia di Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle limitatamente all'*ex* comune amministrativo di Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi limitatamente agli *ex* comuni amministrativi di Padergnone e Vezzano, Villalagarina, Volano.

Provincia di Bolzano:

Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.

Provincia di Verona:

Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Varietà di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Chardonnay B.
Garganega B.
Lagrein N.
Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.
Merlot N.
Müller thurgau B.
Nosiola B.
Pinot bianco B. - Pinot blanc
Pinot grigio - Pinot gris
Pinot nero N. - Pinot
Riesling italico B. - Riesling
Sauvignon B.
Schiava gentile N. - Schiava
Schiava grigia N. - Schiava
Schiava grossa N. - Schiava
Teroldego N.
Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Descrizione del legame/dei legami

3 DOP «Valdadige» o «Etschtaler» - categoria vino (1) e categoria vino frizzante (8)

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona della DOP «Valdadige» si estende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige colmato dalle sabbie porfidiche e granitiche, scese dalle alte catene montuose che costeggiano il lago di Garda, che ne caratterizzano i suoli insieme alle formazioni calcareo-dolomitiche. I terreni declivi ad elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno; la piovosità, maggiore durante i mesi invernali, ha una media annua che oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord europa, punto di collegamento e di sviluppo economico, territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica risale all'epoca romana. In epoca medievale, monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi rendendo questa zona molto ricca di coltivazioni, e, prevalentemente di vigneti. Numerosi sono i documenti ed i ritrovamenti archeologici che testimoniano la coltivazione e la lavorazione dell'uva da vino.

L'intervento umano, rivolto alla costante specializzazione dei vigneti, ha qualificato l'area viticola della Valdadige caratterizzata dall'armonioso susseguirsi di vigneti e fortificazioni erette a presidio della valle del fiume Adige.

Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima temperato, mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia, permette di ottenere uve con un elevato contenuto di polifenoli che mantengono un elevata ricchezza di profumi.

I terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud ed a medie altitudini, influiscono sulla produzione dei vini della denominazione «Valdadige», caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che presentano note fruttate, prevalentemente di frutti di bosco, e speziate in particolare per i vini Rosso, Enantio, e Schiava. Queste peculiarità sono dovute alla composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, ciò determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie, mentre i terreni con più alto contenuto in sabbia, conferiscono ai vini bianchi sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

4 DOP «Valdadige» - categoria vino (1)

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso «Valdadige» di ottimo gusto, in particolare l'Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore rosso rubino con riflessi violacei, la gradevolezza e la complessità dell'odore così come la morbidezza del sapore vengono conferite da Merlot e Teroldego, mentre la caratteristica della sapidità viene conferita dalla Schiava.

Il vino «Valdadige» Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era «schiava». Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il «Valdadige» Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticità del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il «Valdadige» Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani.

Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui odore spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza delle note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità.

Il Valdadige Pinot Grigio, è uno dei vitigni di qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

5 DOP «Valdadige» - categoria vino frizzante (8)

Il vino Frizzante della DOP «Valdadige» è ottenuto dalle uve Chardonnay e Pinot bianco che conferiscono anche a questa categoria di vini i loro profumi gradevolmente fruttati. I prodotti si presentano con una spuma sottile e persistente ed un colore giallo paglierino, mentre il sapore che può essere secco o amabile rende piacevole e versatile il consumo di questo prodotto frizzante.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Deroghe zona di vinificazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: è consentito effettuare le operazioni di vinificazione entro l'intero territorio della Provincia di Verona e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

23A05256

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 10 luglio 2023.

Assegnazione delle risorse a carico del Fondo di rotazione di cui alla legge 16 aprile 1987, n. 183, per l'organizzazione della 31ª Riunione annuale degli *auditors* europei dei fondi di coesione, Gruppo degli omologhi 2024. (Decreto n. 4/2023).

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
PER I RAPPORTI FINANZIARI CON L'UNIONE EUROPEA

Visto il regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio;

Visto il regolamento (UE) n. 1301/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e a disposizioni specifiche concernenti l'obiettivo «Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione» e che abroga il regolamento (CE) n. 1080/2006;

Visto il regolamento (UE) n. 1304/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, relativo al Fondo sociale europeo e che abroga il regolamento (CE) n. 1081/2006 del Consiglio;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 480/2014 della Commissione del 3 marzo 2014, che integra il regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca;

Visto il regolamento (UE) n. 1060/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021, recante le disposizioni comuni applicabili al Fondo europeo di sviluppo regionale, al Fondo sociale europeo *Plus*, al Fondo di coesione, al Fondo per una transizione giusta, al Fondo europeo per gli affari marittimi, la pesca e l'acquacoltura, e le regole finanziarie applicabili a tali fondi e al Fondo asilo, migrazione e integrazione, al Fondo sicurezza interna e allo Strumento di sostegno finanziario per la gestione delle frontiere e la politica dei visti;

Visto il regolamento (UE) n. 1056/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 che istituisce il Fondo per una transizione giusta;

Visto il regolamento (UE) n. 1057/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 che istituisce il Fondo sociale europeo *Plus* (FSE+) e che abroga il regolamento (UE) n. 1296/2013;

Visto il regolamento (UE) n. 1058/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) e al Fondo di coesione;

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 1988, n. 568 e successive modificazioni ed integrazioni, recante il regolamento sulla organizzazione e sulle procedure amministrative del Fondo di rotazione, di cui alla predetta legge n. 183/1987;

Vista la legge 17 maggio 1999, n. 144, che, all'art. 3, ha previsto il trasferimento dei compiti di gestione tecnica e finanziaria, già attribuiti al CIPE, alle amministrazioni competenti per materia;

Vista la delibera CIPE n. 141/99 del 6 agosto 1999, concernente il riordino delle competenze del CIPE, che devolve al Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica - d'intesa con le amministrazioni competenti - la determinazione della quota nazionale pubblica dei programmi, progetti ed altre iniziative cofinanziate dall'Unione europea;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 15 maggio 2000, relativo all'attribuzione delle quote di cofinanziamento nazionale a carico della legge n. 183/1987 per gli interventi di politica comunitaria che ha istituito un apposito Gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E.;

Vista la delibera CIPE n. 89/2000 del 4 agosto 2000, concernente direttive generali per l'intervento del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui alla legge n. 183/1987, a favore di programmi, progetti e azioni in regime di cofinanziamento con l'Unione europea;

Visto l'art. 9, comma 8-*bis*, del decreto-legge n. 66/2014 convertito, nella legge n. 89/2014, che prevede «nell'ottica della semplificazione e dell'efficientamento dell'attuazione dei programmi di sviluppo cofinanziati con fondi dell'Unione europea, il Ministero dell'economia e delle finanze si avvale di Consip S.p.a., nella sua qualità di centrale di committenza (…) per lo svolgimento di procedure di gara finalizzate all'acquisizione, da parte delle autorità di gestione, certificazione e audit istituite presso le singole amministrazioni titolari dei programmi di sviluppo cofinanziati con fondi dell'Unione europea, di beni e di servizi strumentali all'esercizio delle relative funzioni»;

Visto l'art. 1, comma 242 della legge 27 dicembre 2013, n. 147 che stabilisce: «Il Fondo di rotazione di cui alla legge 16 aprile 1987, n. 183, concorre, nei limiti delle proprie disponibilità, al finanziamento degli oneri relativi all'attuazione degli interventi complementari rispetto ai programmi cofinanziati dai fondi strutturali dell'Unione europea 2014/2020, inseriti nell'ambito della programmazione strategica definita con l'Accordo di partenariato 2014/2020 siglato con le autorità dell'Unione europea. Al fine di massimizzare le risorse destinabili agli interventi complementari di cui al presente comma, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano possono concorrere al finanziamento degli stessi con risorse a carico dei propri bilanci»;

Visto l'art. 1, comma 243 della legge 27 dicembre 2013, n. 147 che stabilisce: «Il Fondo di rotazione di cui alla legge 16 aprile 1987, n. 183, è autorizzato, nel limite di 500 milioni di euro annui a valere sulle proprie disponibilità, a concedere anticipazioni delle quote comunitarie e di cofinanziamento nazionale dei programmi a titolarità delle amministrazioni centrali dello Stato cofinanziati dell'Unione europea con i fondi strutturali, il FEASR ed il FEAMP, nonché dei programmi complementari di cui al comma 242 (…)»;

Visto l'art. 1, comma 673 della legge 23 dicembre 2014, n. 190 che stabilisce: «In attuazione dell'Accordo di partenariato 2014-2020 con l'Unione europea, le funzioni di autorità di audit dei programmi operativi nazionali (PON), cofinanziati dai Fondi strutturali 2014-2020, sono svolte dal nucleo tecnico di valutazione e verifica degli investimenti pubblici - UVER Unità di verifica o dal Ministero dell'economia e delle finanze - Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - IGRUE, ovvero da autorità di audit individuate presso le stesse amministrazioni centrali titolari di ciascun programma, laddove siano soddisfatte le condizioni di cui all'art. 123 del regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013»;

Visti gli Accordi di partenariato Italia-Unione europea per la politica di coesione 2014-2020 e 2021-2027 rispettivamente approvati con decisione della Commissione europea C (2014) 8021 del 29 ottobre 2014 e C (2022) 4787 del 15 luglio 2022;

Considerato che negli allegati dei citati Accordi di partenariato è previsto che le funzioni di coordinamento nazionale delle Autorità di *Audit* dei Fondi Strutturali siano svolte dal Ministero dell'economia e delle finanze - Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - IGRUE;

Considerato che annualmente la Commissione europea organizza un incontro con le Autorità di *Audit* di tutti gli Stati membri dell'Unione europea dei programmi cofinanziati dai fondi della politica di coesione cd. «Riunione del Gruppo degli omologhi» al fine di assicurare il necessario coordinamento delle stesse e affrontare tutte le tematiche trasversali di interesse;

Considerato che tali incontri si tengono negli Stati membri che al riguardo presentano apposite candidature che vengono esaminate e selezionate dalla Commissione europea;

Vista la nota del 14 febbraio 2023, prot. n. 25836, con cui il Ministero dell'economia e delle finanze, Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato ha rappresentato alla Commissione europea l'interesse ad organizzare la 31ª Riunione annuale degli *Auditors* europei dei fondi di coesione, Gruppo degli omologhi 2024;

Vista la nota Ares (2023)3863373 del 5 giugno 2023 con cui la Commissione europea ha comunicato di accettare la proposta del Ministero dell'economia e delle finanze, Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato, di ospitare l'edizione 2024 della riunione del Gruppo degli omologhi;

Vista la nota del 28 giugno 2023, n. 187930, con la quale il Ministero dell'economia e delle finanze, Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato ha inviato, alla Commissione europea il «*Grant Application Form*» (all. 3), con l'annesso budget dei costi di realizzazione dell'evento, indicati in euro 891.429,46;

Considerato che è in corso di perfezionamento, nelle interlocuzioni con la Commissione europea, lo schema di *Grant Agreement* che disciplina le modalità di finanziamento, gestione, controllo della «Riunione del Gruppo degli omologhi»;

Vista la nota del 4 luglio 2023 n. 59377 con cui il Ministero dell'economia e delle finanze, Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato, Ispettorato generale per i rapporti finanziari con l'Unione europea, Ufficio XI, in qualità di organismo di coordinamento nazionale delle Autorità di *Audit* dei Fondi strutturali, ha chiesto risorse di cofinanziamento nazionale in misura tale da consentire la copertura finanziaria necessaria per l'avvio delle suddette procedure negoziali, per l'importo di euro euro 891.429,46, come desumibile dal *Grant Application Form* citato e nelle more della definizione del *Grant Agreement*;

Considerato che, nelle more della sottoscrizione del citato *Grant Agreement* tra il Ministero dell'economia e delle finanze, Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato e la Commissione europea, si rende necessario attivare le procedure negoziali al fine di poter individuare, in tempo utile, la struttura ospitante e i fornitori di beni e servizi necessari ad implementare le attività progettuali necessari, con l'ausilio di Consip come previsto dal citato art. 9, comma 8-*bis*, del decreto-legge n. 66/2014 convertito, nella legge n. 89/2014;

Visto il disciplinare per lo svolgimento di servizi di supporto in tema di *governance* dei sistemi di gestione e controllo degli interventi di politica comunitaria 2022 - 2026, stipulato in data 14 novembre 2022 tra il Ministero dell'economia e delle finanze - Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - Ispettorato generale per i rapporti finanziari con l'Unione europea e Consip S.p.a., è previsto che la predetta società svolga «attività in tema di acquisizione, su richiesta del Dipartimento RGS - IGRUE, di beni e/o servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario - anche attraverso il ricorso agli strumenti disponibili nel contesto del Programma di razionalizzazione - in relazione alle esigenze connesse con le attività oggetto del disciplinare», registrato alla Corte dei conti con numero 1810 del 15 dicembre 2022;

Considerata la necessità di ricorrere per tale fabbisogno alle disponibilità del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui alla legge n. 183/1987 e che il predetto programma è stato censito sul Sistema finanziario Igrue con codice intervento: 2023IGRUECOF001;

Viste le risultanze del Gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E., di cui al citato decreto del Ministro del tesoro 15 maggio 2000, nella riunione svoltasi in data 10 luglio 2023;

Decreta:

1. Per assicurare l'immediata messa in opera delle iniziative necessarie per l'organizzazione della 31ª Riunione annuale degli *Auditors* europei dei fondi di coesione, Gruppo degli omologhi programmata per l'anno 2024, è assegnato l'importo di 891.429,46 euro (IVA inclusa), a valere sulle disponibilità del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui all'art. 5 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

2. Il predetto importo riguarda complessivamente le azioni da porre in essere negli anni dal 2023 al 2024 e comunque fino a conclusione di tutte le attività programmate per la riunione del Gruppo degli omologhi del 2024.

3. Il Fondo di rotazione provvede alle erogazioni in favore dell'Amministrazione beneficiaria, sulla base di quanto previsto dall'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 1988, n. 568 e successive modificazioni ed integrazioni.

4. L'Amministrazione beneficiaria dei contributi di cui al presente decreto adotta ogni iniziativa per assicurare il corretto ed efficace utilizzo delle risorse assegnate, provvedendo ad effettuare i controlli atti a garantire che i finanziamenti siano utilizzati in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

5. La medesima Amministrazione è responsabile della restituzione al Fondo di rotazione delle eventuali risorse rimaste non utilizzate alla chiusura degli interventi, ovvero indebitamente utilizzate.

6. Con decreto direttoriale IGRUE, successivamente all'adozione, da parte della Commissione europea, del *Grant Agreement* relativo alla riunione del Gruppo degli omologhi del 2024, saranno apportati gli adeguamenti al presente decreto, tenuto conto delle risorse assegnate a carico del Bilancio dell'Unione europea.

7. Il presente decreto viene trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e successivamente pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 luglio 2023

L'Ispettore generale capo: ZAMBUTO

Registrato alla Corte dei conti il 14 luglio 2023
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, n. 960

23A05218

DECRETO 13 luglio 2023.

Rimodulazione del quadro finanziario degli interventi previsti dal Piano di azione coesione della Regione Umbria. (Decreto n. 5/2023).

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
PER I RAPPORTI FINANZIARI CON L'UNIONE EUROPEA

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 1988, n. 568 e successive integrazioni e modificazioni, recante il regolamento sulla organizzazione e sulle procedure amministrative del Fondo di rotazione, di cui alla predetta legge n. 183/1987;

Vista la legge 17 maggio 1999, n. 144, che, all'art. 3, ha previsto il trasferimento dei compiti di gestione tecnica e finanziaria, già attribuiti al CIPE, alle amministrazioni competenti per materia;

Visto l'art. 56 della legge 6 febbraio 1996, n. 52, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1994);

Vista la delibera CIPE n. 141 del 6 agosto 1999, concernente il riordino delle competenze del CIPE, che trasferisce al Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica la determinazione, d'intesa con le amministrazioni competenti, della quota nazionale pubblica dei programmi, progetti ed altre iniziative cofinanziate dall'Unione europea;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica del 15 maggio 2000, relativo all'attribuzione delle quote di cofinanziamento nazionale a carico della legge n. 183/1987 per gli interventi di politica comunitaria che ha istituito un apposito Gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E.;

Vista la delibera CIPE 11 gennaio 2011, n. 1, con la quale sono stati stabiliti indirizzi e orientamenti per l'accelerazione degli interventi cofinanziati dai fondi strutturali 2007-2013 e la conseguente eventuale riprogrammazione dei programmi operativi;

Vista la legge 12 novembre 2011, n. 183, che, all'art. 23 comma 4, prevede che il suddetto Fondo di rotazione destina le risorse finanziarie a proprio carico provenienti da un'eventuale riduzione del tasso di cofinanziamento nazionale dei programmi dei fondi strutturali 2007-2013, alla realizzazione di interventi di sviluppo socioeconomico concordati tra le autorità italiane e la Commissione europea nell'ambito del processo di revisione dei predetti programmi;

Visto il Piano di azione coesione varato il 15 novembre 2011 e successive modifiche ed integrazioni, definito d'intesa con la Commissione europea e condiviso con le regioni e le amministrazioni interessate, volto a determinare e attuare la revisione strategica dei programmi cofinanziati dai fondi strutturali 2007–2013, al fine di accelerarne l'attuazione e migliorarne l'efficacia;

Visti i documenti «Iniziative di accelerazione e di miglioramento dell'efficacia degli interventi», approvati in data 27 febbraio 2012 e 18 aprile 2013 dal Comitato nazionale per il coordinamento e la sorveglianza della politica regionale;

Vista la delibera CIPE 3 agosto 2012, n. 96, concernente la presa d'atto del Piano di azione coesione, nonché le informative al CIPE 18 febbraio 2013 e 8 novembre 2013;

Vista la delibera CIPE 26 ottobre 2012, n. 113, concernente l'individuazione delle amministrazioni responsabili della gestione e dell'attuazione di programmi/interventi finanziati nell'ambito del Piano di azione coesione e relative modalità di attuazione;

Viste le proprie note n. 29497 del 6 aprile 2012, n. 9307, del 31 gennaio 2013, n. 84066 del 15 ottobre 2013 e n. 100952 del 5 dicembre 2013 relative alle procedure di utilizzo delle risorse destinate all'attuazione degli interventi del richiamato Piano di azione coesione;

Visto il proprio decreto n. 17/2022 del 25 luglio 2022 che ha stabilito complessivamente in euro 47.562.904,00 le risorse da destinare agli interventi del Piano di azione coesione della Regione Umbria, censito nel Sistema finanziario Igrue con codice 2013UMXXXPAC00;

Vista la procedura scritta avviata con nota del Presidente del gruppo di azione n. AlCT 28099 del 23 dicembre 2022 e conclusasi con esito positivo, con la quale i componenti del gruppo di azione sono stati chiamati ad assentire il nuovo quadro degli interventi del PAC Umbria, aggiornato a fronte della nuova articolazione trasmessa dalla Regione Umbria;

Vista la nota ALCT n. 8302 del 21 marzo 2023, con la quale il Presidente del gruppo di azione ha trasmesso il piano finanziario riprogrammato degli interventi PAC a titolarità della Regione Umbria fermo restando l'importo complessivo stabilito con il citato decreto n. 17/2022;

Viste le risultanze del gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - IGRUE, di cui al citato decreto del Ministro del Tesoro 15 maggio 2000, nella riunione del 10 luglio 2023 svoltasi in modalità videoconferenza;

Decreta:

1. Il quadro finanziario del Piano di azione coesione della Regione Umbria viene rimodulato così come specificato nella allegata tabella che forma parte integrante del presente decreto.

2. Il Fondo di rotazione provvede ad erogare le risorse destinate al programma del Piano di azione coesione della Regione Umbria sulla base delle richieste presentate dalla medesima, che ha altresì la responsabilità di effettuare i controlli sulla corretta e regolare gestione, nonché sull'utilizzo delle risorse assegnate con il presente decreto.

3. La predetta amministrazione alimenta il Sistema nazionale di monitoraggio del QSN 2007–2013 con i dati di attuazione finanziaria, procedurale e fisica.

4. Il presente decreto annulla e sostituisce il proprio decreto. n. 17/2022 e viene trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e successivamente pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 luglio 2023

L'Ispettore generale capo: ZAMBUTO

Registrato alla Corte dei conti il 26 luglio 2023
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, n. 983

ALLEGATO

valori in euro

Programma	Linea di intervento	Nuova dotazione PAC per Linea di intervento
PAC Regione Umbria	Salvaguardia	19.512.429,49
	Nuove azioni	27.599.653,37
	Ass. tecnica	450.821,14
Totale		47.562.904,00

23A05219

DECRETO 13 luglio 2023.

Cofinanziamento nazionale del programma di rilevazione dei dati di contabilità agraria aziendale su tutto il territorio nazionale (rete RICA), per l'anno 2023. (Decreto n. 6/2023).

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
PER I RAPPORTI FINANZIARI CON L'UNIONE EUROPEA

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 1988, n. 568 e successive modificazioni ed integrazioni, recante il regolamento sulla organizzazione e sulle procedure amministrative del Fondo di rotazione, di cui alla predetta legge n. 183/1987 ed in particolare il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 2 aprile 2007, concernente la modifica delle procedure di pagamento;

Vista la legge 6 febbraio 1996, n. 52, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1994);

Vista la legge 17 maggio 1999, n. 144, che, all'art. 3, ha previsto il trasferimento dei compiti di gestione tecnica e finanziaria, già attribuiti al CIPE, alle amministrazioni competenti per materia;

Vista la delibera CIPE n. 141/1999 del 6 agosto 1999, concernente il riordino delle competenze del CIPE, che devolve al Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica - d'intesa con le amministrazioni competenti - la determinazione della quota nazionale pubblica dei programmi, progetti ed altre iniziative cofinanziate dall'Unione europea;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 15 maggio 2000, relativo all'attribuzione delle quote di cofinanziamento nazionale a carico della legge n. 183/1987 per gli interventi di politica comunitaria che, al fine di assicurare l'intesa di cui alla predetta delibera CIPE n. 141/1999, ha istituito un apposito gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E.;

Vista la delibera CIPE n. 89/2000 del 4 agosto 2000, concernente direttive generali per l'intervento del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui alla legge n. 183/1987, a favore di programmi, progetti e azioni in regime di cofinanziamento con l'Unione europea;

Visto il comma 244 dell'art. 1 della legge n. 147/2013 che prevede che il recupero, nei confronti delle amministrazioni e degli altri organismi titolari degli interventi, delle risorse precedentemente erogate dal Fondo di rotazione di cui alla legge 16 aprile 1987, n. 183, può essere effettuato, fino a concorrenza dei relativi importi, anche mediante compensazione con altri importi spettanti alle medesime amministrazioni ed organismi, sia per lo stesso che per altri interventi, a carico delle disponibilità del predetto Fondo di rotazione;

Visto il regolamento n. 79/65/CEE del Consiglio, del 15 giugno 1965, successivamente sostituito dal regolamento CE n. 1217/2009 del Consiglio, relativo all'istituzione di una rete di informazione contabile agricola sui redditi e sull'economia delle aziende agricole nella Comunità europea, modificato, da ultimo, dal regolamento UE n. 1318/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Visto il regolamento di esecuzione UE n. 220/2015 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 1217/2009 del Consiglio, relativo alla scelta delle aziende contabili ai fini della constatazione dei redditi delle aziende agricole, il cui allegato II indica in 11.106 il numero delle aziende contabili da selezionare per l'Italia;

Visto il regolamento di esecuzione UE n. 220/2015 della Commissione, modificato, da ultimo, dal regolamento di esecuzione UE 2017/2280 della Commissione, che fissa in 160,00 euro la retribuzione forfettaria comunitaria per singola scheda aziendale debitamente compilata, prevista nell'ambito della rete d'informazione contabile agricola;

Visto il decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste protocollo n. 163299 del 17 marzo 2023, con il quale si approva il piano finanziario della rete RICA, gestito dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), quantificando in euro 6.897.383,95, per una durata di dodici mesi a partire dal 1° aprile 2023;

Vista la nota n. 163507 del 17 marzo 2023, con la quale il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a fronte di contributi comunitari forfettari pari a 1.776.960,00 euro, richiede l'intervento del Fondo di rotazione *ex lege* n. 183/1987 per il cofinanziamento della quota nazionale, ammontante a 5.120.423,95 euro e che il predetto programma è stato censito sul sistema finanziario Igrue, codice RETERICA2023;

Viste le risultanze del gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - IGRUE, di cui al citato decreto del Ministro del tesoro 15 maggio 2000, nella riunione del 10 luglio 2023, svoltasi in modalità videoconferenza;

Decreta:

1. Ai fini del funzionamento e della razionalizzazione della rete di rilevazione dei dati di contabilità agraria su tutto il territorio nazionale (rete RICA), per l'anno 2023,

è autorizzato in favore del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), ente vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, un finanziamento di 5.120.423,95 euro a valere sulle risorse del Fondo di rotazione di cui alla legge n. 183/1987.

2. Il Fondo di rotazione eroga la quota a proprio carico nella contabilità speciale 5846 aperta in favore del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sulla base delle richieste di rimborso informatizzate inoltrate dallo stesso Ministero, secondo le seguenti modalità:

una prima anticipazione di euro, 2.560.211,98 pari al 50 per cento dell'importo a proprio carico, in coerenza con le procedure di pagamento previste per le corrispondenti risorse comunitarie;

una seconda anticipazione di euro 1.792.148,38 pari al 35 per cento dell'importo a proprio carico, a seguito del versamento da parte della Commissione europea del saldo spettante quale contributo comunitario definitivo;

una quota, a titolo di saldo finale, a seguito dell'approvazione del rendiconto finale.

3. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste effettua i controlli di competenza e verifica che i finanziamenti comunitari e nazionali siano utilizzati entro le scadenze previste ed in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

4. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste comunica al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E. eventuali riduzioni di risorse operate dalla Commissione europea, al fine di adeguare la corrispondente quota a carico del Fondo di rotazione.

5. In caso di restituzione, a qualunque titolo, di risorse comunitarie alla Commissione europea, il predetto Ministero si attiva anche per la restituzione al Fondo di rotazione, di cui al punto 1, delle corrispondenti quote di cofinanziamento nazionale già erogate.

6. Al termine dell'intervento il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste trasmette al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E. una relazione sullo stato di attuazione dello stesso, con evidenza degli importi riconosciuti dalla Commissione europea e delle eventuali somme da disimpegnare a valere sull'autorizzazione di spesa a carico del Fondo di rotazione, di cui al punto 1 del presente decreto.

7. Il presente decreto viene trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e successivamente pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 luglio 2023

L'Ispettore generale capo: ZAMBUTO

Registrato alla Corte dei conti il 2 agosto 2023
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, n. 1023

23A05220

DECRETO 13 luglio 2023.

Cofinanziamento nazionale delle misure di emergenza nel settore della salute delle piante per l'eradicazione degli organismi nocivi, annualità 2020, di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera *e)*, del regolamento (UE) 690/2021, ai sensi della legge n. 183/1987. (Decreto n. 7/2023).

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
PER I RAPPORTI FINANZIARI CON L'UNIONE EUROPEA

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 1988, n. 568 e successive modificazioni ed integrazioni, recante il regolamento sulla organizzazione e sulle procedure amministrative del Fondo di rotazione, di cui alla predetta legge n. 183/1987;

Vista la legge 6 febbraio 1996, n. 52, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1994);

Vista la legge 17 maggio 1999, n. 144, che, all'art. 3, ha previsto il trasferimento dei compiti di gestione tecnica e finanziaria, già attribuiti al CIPE, alle amministrazioni competenti per materia;

Vista la delibera CIPE n. 141/99 del 6 agosto 1999, concernente il riordino delle competenze del CIPE, che devolve al Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica - d'intesa con le amministrazioni competenti - la determinazione della quota nazionale pubblica dei programmi, progetti ed altre iniziative cofinanziate dall'Unione europea;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 15 maggio 2000, relativo all'attribuzione delle quote di cofinanziamento nazionale a carico della legge n. 183/1987 per gli interventi di politica comunitaria che, al fine di assicurare l'intesa di cui alla predetta delibera CIPE n. 141/99, ha istituito un apposito Gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E.;
Vista la delibera CIPE n. 89 del 4 agosto 2000, concernente direttive generali per l'intervento del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui alla legge n. 183/1987, a favore di programmi, progetti e azioni in regime di cofinanziamento con l'Unione europea;

Visto il regolamento (UE, Euratom) 1046/2018 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, (UE) n. 1301/2013, (UE) n. 1303/2013, (UE) n. 1304/2013, (UE) n. 1309/2013, (UE) n. 1316/2013, (UE) n. 223/2014, (UE) n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;

Visto il regolamento (UE) 690/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 aprile 2021, che istituisce il programma relativo al mercato interno, alla competitività

delle imprese, tra cui le piccole e medie imprese, al settore delle piante, degli animali, degli alimenti e dei mangimi e alle statistiche europee (programma per il mercato unico) e che abroga i regolamenti (UE) n. 99/2013, (UE) n. 1287/2013, (UE) n. 254/2014 e (UE) n. 652/2014;

Visto l'art 3, paragrafo 2, lettera *e)*, del predetto regolamento (UE) che prevede, nell'ambito dell'obiettivo specifico, per il settore fitosanitario, un elevato livello di protezione della salute e della sicurezza delle piante;

Visto, in particolare, l'art. 4, paragrafo 2, lettera *f)*, dello stesso regolamento (UE), il quale determina che la dotazione finanziaria per l'attuazione dell'obiettivo specifico di cui all'art. 3 paragrafo 2, lettera *e)*, per il periodo di programmazione compreso tra il 1° gennaio 2021 ed il 31 dicembre 2027, è fissata in euro 1.680.000.000,00;

Visto, altresì, l'allegato I punti I.I e 1.2 lettere *a)*, *b)*, *c)*, del regolamento (UE) 690/2021, riguardante l'attuazione delle misure di emergenza fitosanitarie da adottare a seguito della conferma ufficiale della presenza di organismi nocivi per le piante;

Considerato che le misure di emergenza fitosanitarie prevedono l'eradicazione di diversi organismi nocivi per la salute delle piante di seguito elencati:*Euwallacea fornicatus*, *Anoplophora glabripennis*,*Xylella fastidiosa*, *Ralstonia solanaceum*, *Meloidogyne graminicola* e *Anoplophora chinensis*, rinvenuti, nell'annualità 2020, in diverse regioni italiane come l'Emilia Romagna, la Lombardia, il Piemonte, la Puglia, la Toscana e la Provincia autonoma di Bolzano;

Visto il *Grant Agreement Contribution to the Phytosanitary Emergency Measures in Italy* in 2020 - SANTE/EM/PH/2022/IT, sottoscritto tra la Commissione europea ed il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISR V, in data 7 dicembre 2022, che ha approvato le misure di emergenza, nel settore della salute delle piante per l'eradicazione degli organismi nocivi dei fitosanitari, per l'annualità 2020, stabilendo il relativo contributo finanziario comunitario, pari al cinquanta per cento delle spese totali ammissibili;

Vista la nota del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISR V, n. 0058518 del 6 febbraio 2023, che richiede l'intervento del Fondo di rotazione a copertura del fabbisogno finanziario nazionale, per l'anno 2020, ai fini dell'attuazione delle predette misure di emergenza e dalla quale risulta che la quota comunitaria transita dal Fondo di rotazione di cui alla legge n. 183/1987; Vista la successiva nota del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISRV, n. 0172072 del 23 marzo 2023, la quale specifica che la Commissione europea attribuisce i contributi in favore delle misure di emergenza fitosanitarie come descritto *nel Grant Agreement Contribution to the Phytosanitary Emergency Measures in Italy* in 2020-SANTE/EM/PH/2022/IT, e non in favore di Programmi di eradicazione come riportato nella predetta nota del 6 febbraio 2023;

Considerato che l'importo totale delle misure emergenziali da assegnare, per l'annualità 2020, ammonta complessivamente ad euro 4.712.326,01 alla cui copertura finanziaria concorrono l'Unione europea per il 50 per cento pari ad euro 2.356.163,00 e l'Italia per un importo pari ad euro 2.356.163,00;

Considerata la necessità di ricorrere per tale fabbisogno alle disponibilità del Fondo di rotazione per l'attuazione delle politiche comunitarie, di cui alla legge n. 183/87 e che il suddetto progetto è stato censito sul Sistema finanziario Igrue, codice: EMPH2020MASAF;

Viste le risultanze del Gruppo di lavoro presso il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E., di cui al citato decreto del Ministro del tesoro 15 maggio 2000, nella riunione del 10 luglio 2023, svoltasi in modalità videoconferenza;

Decreta:

1. Il cofinanziamento nazionale pubblico a carico del Fondo di rotazione di cui alla legge n. 183/1987, a favore delle misure di emergenza nel settore della salute delle piante per l'eradicazione degli organismi nocivi, di cui all'art. 3 paragrafo 2, lettera *e)*, del regolamento (UE) n. 690/2021, per l'anno 2020, è pari ad euro 2.356.163,00.

2. Il Fondo di rotazione procede al trasferimento del suddetto importo di euro 2.356.163,00 nella contabilità speciale 5846 aperta in favore del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISR V, sulla base delle richieste di rimborso informatizzate inoltrate dal Ministero medesimo.

3. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISR V, effettua tutti i controlli circa la sussistenza, anche in capo ai beneficiari, dei presupposti e dei requisiti di legge che giustificano le erogazioni di cui al punto 2, nonché verificano che i finanziamenti comunitari e nazionali siano utilizzati entro le scadenze previste ed in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

4. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale DISR V, comunica al Fondo di rotazione eventuali riduzioni di risorse operate dalla Commissione europea, al fine di adeguare la corrispondente quota a carico del Fondo stesso.

5. In caso di restituzione, a qualunque titolo, di risorse comunitarie alla Commissione europea il predetto Ministero si attiva anche per la restituzione al Fondo di rotazione delle corrispondenti quote di cofinanziamento nazionale già erogate.

6. Al termine dell'intervento il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste comunica al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato - I.G.R.U.E. la situazione finale sull'utilizzo delle risorse comunitarie e nazionali, con evidenza degli importi riconosciuti dalla Commissione europea e delle eventuali somme da disimpegnare a valere sull'autorizzazione di spesa a carico del Fondo di rotazione, di cui al punto 1 del presente decreto.

7. Il presente decreto viene trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e successivamente pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 luglio 2023

L'Ispettore generale capo: ZAMBUTO

Registrato alla Corte dei conti il 9 agosto 2023
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, n. 1080

23A05221

MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 29 marzo 2023.

Approvazione del documento di viaggio europeo per il rimpatrio dei cittadini di Paesi terzi il cui soggiorno è irregolare.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI
E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Visto il regolamento (UE) 2016/1953 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2016, relativo all'istituzione di un documento di viaggio per il rimpatrio dei cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare e recante abrogazione della raccomandazione del Consiglio del 30 novembre 1994;

Visto il regolamento (CE) N. 333/2002 del Consiglio del 18 febbraio 2002 relativo ad un modello uniforme di foglio utilizzabile per l'apposizione di un visto rilasciato dagli Stati membri a persone titolari di un documento di viaggio non riconosciuto dallo Stato membro che emette il foglio;

Vista la legge 23 dicembre 2021, n. 238, recante «Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea» - legge europea 2019-2020 e, in particolare, l'art. 17 che ha previsto il rilascio, a cura del questore, del documento di viaggio europeo per il rimpatrio dei cittadini di Paesi terzi il cui soggiorno è irregolare, sulla base del modello conforme approvato con decreto del Ministro dell'interno, adottato di concerto con il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale, in attuazione del regolamento (UE) 2016/1953, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2016;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante il «Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero» e, in particolare, l'art. 1, comma 6-*bis*;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, e successive modificazioni, concernente «Regolamento recante norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. 1, comma 6, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286»;

Visto il decreto 23 dicembre 2013 del Ministero dell'economia e delle finanze, recante individuazione delle carte valori ai sensi dell'art. 2, comma 10-*bis*, lettere *a)* e *b)*, della legge 13 luglio 1966, n. 559 e successive modificazioni e integrazioni;

Rilevata l'esigenza di istituire un modello di documento di viaggio europeo per il rimpatrio più sicuro e che rechi le caratteristiche di sicurezza e le specifiche tecniche stabilite dall'art. 2, del regolamento (CE) n. 333/2002;

Decreta:

Art. 1.

Modello di documento di viaggio europeo per il rimpatrio dei cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare

1. È approvato il modello di documento di viaggio europeo per il rimpatrio dei cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare che figura in allegato A al presente decreto, rilasciato nel formato stabilito dal regolamento (UE) 2016/1953, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2016.

2. Il modello di cui al comma 1 reca le informazioni previste dall'art. 3, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2016/1953, nonché le caratteristiche di sicurezza e le specifiche tecniche stabilite dall'art. 2, del regolamento (CE) n. 333/2002, del Consiglio del 18 febbraio 2002.

Art. 2.

Disposizioni finali
ed entrata in vigore

1. All'attuazione delle presenti disposizioni si provvede mediante le risorse strumentali ed economiche disponibili a legislazione vigente.

2. Gli oneri relativi alla produzione del modello di cui all'allegato A sono posti a carico dei pertinenti capitoli di bilancio finalizzati a sostenere le spese per il rimpatrio.

3. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

4. Il presente decreto verrà inviato alla Corte dei conti per la registrazione.

Roma, 29 marzo 2023

Il Ministro dell'interno
PIANTEDOSI

Il Ministro degli affari esteri
e della cooperazione internazionale
TAJANI

Registrato alla Corte dei conti il 18 maggio 2023
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'interno e del Ministero della difesa, n. 1603

ALLEGATO *A*

Italia
Italy/Italie

Documento di viaggio europeo per il rimpatrio dei cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare
European travel document for the return of illegally staying third-country nationals
Document de voyage européen destiné au retour des ressortissants de pays tiers en séjour irrégulier

FOTO
PHOTO/PHOTO

Autorità emittente:
Issuing authority/
Autorité de délivrance

Numero di documento: I000000
Document no./Document n°

Valido per un viaggio di sola andata da:
Valid for a one-way trip from/
Valable pour un voyage aller simple de

a:
to/à

Nome(i):
Name(s)/Prénom(s)

Cognome(i):
Surname(s)/Nom(s)

Data di nascita:
Date of birth/Date de naissance

Sesso:
Sex/Sexe

Cittadinanza:
Nationality(-ies)/Nationalité(s)

Segni distintivi:
Distinguishing marks/Signes particuliers

Indirizzo nel paese di rimpatrio (se noto):
Address in the country of return (if known)/
Adresse dans le pays de retour (si elle est connue)

Rilasciato a:
Issued at/Délivré à

In data:
Date/Date

TIMBRO
STAMP/CACHET

Firma:
Signature/Signature

IPZS s.p.a. OFF. C.V. ROMA

RR

23A05302

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di cilostazolo, «Albaten».

Estratto determina AAM/PPA n. 575/2023 del 15 settembre 2023

Trasferimento di titolarità: MC1/2023/671.

É autorizzato il trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale, fino ad ora intestato a nome della società Pharmacare S.r.l., codice fiscale 12363980157, con sede legale e domicilio fiscale in via Marghera, 29, 20149 Milano, Italia.

Medicinale: ALBATEN

Confezione A.I.C. n. 043578018 - «100 mg compresse» 28 compresse in blister Pvc/Al

alla società S&R Farmaceutici S.p.a., codice fiscale 03432890543, con sede legale e domicilio fiscale in via dei Pioppi, 2, 06083 Bastia Umbra (PG), Italia

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale, già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A05261

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di carboplatino, «Carboplatino Pfizer».

Estratto determina AAM/PPA n. 569/2023 del 15 settembre 2023

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito del *worksharing* approvato dallo Stato membro di riferimento (RMS), costituito da:

una variazione tipo II C.I.4), modifica del paragrafo 4.6 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e della corrispondente sezione del foglio illustrativo in accordo al *Company Core Data Sheet* e sulla base delle raccomandazioni sulla durata della contraccezione e sulla durata di sospensione dell'allattamento, in seguito a trattamento con un medicinale genotossico (*SWP recommendations on the duration of contraception following the end of treatment with a genotoxic drug* - EMA/CHMP/SWP/74077/2020 e *US FDA Reproductive Toxicity testing and Labelling Recommendations guidance for Industry for Oncology Pharmaceuticals, May 2019*), modifica del paragrafo 5.2 del riassunto delle caratteristiche del prodotto per aggiornamento dei tempi dell'emivita di eliminazione del platino totale plasmatico, dopo trattamento con carboplatino, relativamente al medicinale CARBOPLATINO PFIZER.

Confezioni:

A.I.C. n. 032776015 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 50 mg/5 ml in polipropilene;

A.I.C. n. 032776027 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 150 mg/15 ml in polipropilene;

A.I.C. n. 032776039 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 450 mg/45 ml in polipropilene.

È inoltre autorizzata la modifica della descrizione delle confezioni secondo la lista dei termini *standard* della Farmacopea europea da:

A.I.C. n. 032776015 - «Carboplatino 10 mg/ml soluzione per infusione», 1 flacone da 50 mg/5 ml in polipropilene, tappo in gomma butilica, ghiera in alluminio con capsula in plastica tipo «flip-off»;

A.I.C. n. 032776027 - «Carboplatino 10 mg/ml soluzione per infusione», 1 flacone da 150 mg/15 ml in polipropilene, tappo in gomma butilica, ghiera in alluminio con capsula in plastica tipo «flipoff»;

A.I.C. n. 032776039 - «Carboplatino 10 mg/ml soluzione per infusione», 1 flacone da 450 mg/45 ml in polipropilene, tappo in gomma butilica, ghiera in alluminio con capsula in plastica tipo «flipoff»,

a:

AIC n. 032776015 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 50 mg/5 ml in polipropilene;

A.I.C. n. 032776027 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 150 mg/15 ml in polipropilene;

A.I.C. n. 032776039 - «10 mg/ml soluzione per infusione» 1 flacone da 450 mg/45 ml in polipropilene.

Codice di procedura europea: SE/H/XXXX/WS/673.

Codice pratica: VC2/2023/122.

Titolare A.I.C.: Pfizer Italia S.r.l. (codice fiscale 06954380157) con sede legale e domicilio fiscale in via Isonzo n. 71 - 04100, Latina, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A05262

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di lorazepam, «Lorazepam EG».

Estratto determina AAM/PPA n. 583/2023 del 15 settembre 2023

É autorizzata l'immissione in commercio del medicinale LORAZEPAM EG, anche nelle forme farmaceutiche, dosaggi e confezioni di seguito indicate:

Confezioni:

«1 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 035542048 (base 10) 11WP10 (base 32);

«2,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 035542051 (base 10) 11WP13 (base 32).

Forma farmaceutica: compresse rivestite con film.

Principio attivo: lorazepam.

Titolare A.I.C.: EG S.p.a., codice fiscale 12432150154, con sede legale e domicilio fiscale in via Pavia, 6, 20136 Milano, Italia.

Codice pratica: N1B/2023/845.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C (classe di medicinali a carico del cittadino).

Classificazione al fini della fornitura

Per le nuove confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR (medicinali soggetti a prescrizione medica ripetibile).

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa Amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione ali'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A05263

ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA

Indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, relativi al mese di agosto 2023, che si pubblicano ai sensi dell'articolo 81 della legge 27 luglio 1978, n. 392 (Disciplina delle locazioni di immobili urbani), ed ai sensi dell'articolo 54 della legge del 27 dicembre 1997, n. 449 (Misure per la stabilizzazione della finanza pubblica).

Gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, senza tabacchi, relativi ai singoli mesi del 2022 e 2023 e le loro variazioni rispetto agli indici relativi al corrispondente mese dell'anno precedente e di due anni precedenti risultano:

ANNI e MESI	INDICI	Variazioni percentuali rispetto al corrispondente periodo	
		dell' anno precedente	di due anni precedenti
	(Base 2015=100)		
2020 Media	*102,3*		
2021 Media	*104,2*		
2022 Agosto	113,2	8,1	10,4
Settembre	113,5	8,6	11,4
Ottobre	117,2	11,5	14,9
Novembre	117,9	11,5	15,6
Dicembre	118,2	11,3	15,5
2022 Media	*112,6*		
2023 Gennaio	118,3	9,8	15,0
Febbraio	118,5	8,9	15,0
Marzo	118,0	7,4	14,2
Aprile	118,4	7,9	14,2
Maggio	118,6	7,2	14,5
Giugno	118,6	6,0	14,3
Luglio	118,7	5,7	13,9
Agosto	119,1	5,2	13,8

23A05277

MINISTERO DELL'INTERNO

Definizione dei parametri obiettivi ai fini dell'individuazione degli enti locali in condizione di deficitarietà strutturale nel triennio 2022-2024.

Si comunica che nel sito del Ministero dell'interno - Dipartimento per gli affari interni e territoriali - area tematica «La finanza locale», alla pagina https://dait.interno.gov.it/finanza-locale contenuto «I Decreti», è stato pubblicato il testo integrale del decreto del 4 agosto 2023 del Ministro dell'interno, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, con i relativi allegati A e B, recante approvazione, per il triennio 2022-2024, per comuni, province, città metropolitane e comunità montane dei parametri obiettivi - individuati all'interno del «Piano degli indicatori e dei risultati attesi del bilancio delle regioni e dei loro enti ed organismi strumentali, di cui all'art. 18-*bis* del decreto legislativo n. 118 del 23 giugno 2011», approvato con decreto del Ministro dell'interno del 5 agosto 2022 - ai quali sono associate, per ciascuna tipologia di ente locale, le rispettive soglie di deficitarietà nonché le tabelle contenenti i parametri obiettivi di riscontro.

23A05279

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Proroga per la presentazione della domanda di partecipazione al corso di specializzazione in telecomunicazioni della Scuola superiore TLC - anno accademico 2023/2024.

È stato prorogato al 6 novembre 2023 il termine per presentare le iscrizioni per l'anno accademico 2023/2024 al corso della Scuola superiore di specializzazione in telecomunicazioni (SSSTLC) di grado *post*-universitario ai sensi del R.D. n. 2483 del 19 agosto 1923, modificato dall'art. 6 della legge 12 marzo 1968, n. 325, per il conseguimento del diploma di specializzazione in telecomunicazioni.

Il bando di partecipazione e relative informazioni sono pubblicate e disponibili all'indirizzo: https://atc.mise.gov.it/index.php/tecnologie-delle-comunicazioni/formazione/scuola-superiore-di-specializzazione-in-telecomunicazioni/

23A05278

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Pubblicazione sul sito web del Dipartimento per gli affari regionali e le autonomie del decreto 4 agosto 2023, relativo alla ripartizione del Fondo per lo sviluppo delle montagne italiane - Interventi di competenza regionale e degli enti locali.

Si comunica che sul sito www.affariregionali.it, in data 18 settembre 2023, è stato pubblicato il decreto del Ministro per gli affari regionali e le autonomie 4 agosto 2023, relativo alla ripartizione del Fondo per lo sviluppo delle montagne italiane - Interventi di competenza regionale e degli enti locali (art. 1, comma 595, della legge 30 dicembre 2021, n. 234) annualità 2023.

23A05276

Comunicato relativo al decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2023, concernente l'autorizzazione al Ministero dell'istruzione e del merito per l'anno accademico 2023/2024 ad assumere a tempo indeterminato sui posti effettivamente vacanti disponibili un numero pari a 52 unità di personale educativo, numero 520.807 unità di personale docente, numero 419 unità di insegnanti di religione cattolica, numero 10.913 unità di personale ATA, numero 280 unità di dirigenti scolastici.

Nel provvedimento in oggetto, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 216 del 15 settembre 2023, sono presenti dei refusi. Le parole «autorizzazione al Ministero dell'istruzione e del merito per l'anno accademico 2023/2024,» sono invece «anno scolastico 2023/2024» inoltre il numero 520.807 unità di personale docente è 50.807 unità di personale docente.

23A05341

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2023-GU1-224) Roma, 2023 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€	1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€	1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

45-410100230925

€ 1,00